Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 211 del 9 settembre 2000 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 9 settembre 2000** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 148

Ministero delle politiche agricole e forestali

DECRETO MINISTERIALE 4 agosto 2000.

Modalità di attuazione del regolamento CE n. 1804/99 sulle produzioni animali biologiche.

SOMMARIO

Ministero delle politiche agricole e forestali

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 4 agosto 2000.

Modalità di attuazione del regolamento CE n. 1804/99 sulle produzioni animali biologiche.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI

Visto il Regolamento (CE) n. 1804 del Consiglio del 19 luglio 1999, che completa per le produzioni animali il Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari;

Visto in particolare l'art. 3 del predetto regolamento con il quale lo stesso è applicabile dal 24 agosto 2000;

Considerato che è necessario dare disposizioni per l'attuazione di detto Regolamento sul territorio nazionale;

Tenuto conto delle indicazioni pervenute dalle parti interessate pubbliche e private, in conseguenza di lavori svolti da gruppi di lavoro per tematiche ritenute di particolare interesse;

Ritenuto necessario conferire all'agricoltura biologica caratteri di trasparenza del processo produttivo, al fine di dare credibilità al sistema nei confronti degli operatori e dei consumatori;

Ritenuto necessario dare orientamenti e disposizioni per l'attuazione del Regolamento comunitario n. 1804/99 sulle produzioni animali biologiche;

Ritenuto necessario fornire linee guida sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti animali biologici, nonché modelli adeguati per la rappresentazione delle attività degli operatori, al fine di rendere trasparente il processo produttivo e di consentire agli Organismi di controllo di effettuare gli opportuni riscontri per il rilascio di attestazioni d'idoneità sul prodotto da inviare al mercato;

Ritenuto, altresì, necessario predisporre la modulistica ad uso degli operatori per l'attuazione del su citato regolamento comunitario e nel contempo modificare la notifica delle attività di produzione con metodo biologico per semplificare il lavoro degli operatori stessi;

Decreta:

Art. 1.

Gli allegati I, II e III del presente decreto stabiliscono le modalità di attuazione del Regolamento (CE) n. 1804/99 del Consiglio del 19 luglio 1999, sulle produzioni animali biologiche, in particolare:

l'allegato I attiene alle linee di attuazione del Regolamento (CE) n. 1804/99;

l'allegato II concerne le linee guida per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale;

l'allegato III riguarda la modulistica da utilizzare per la notifica dell'attività con metodo di produzioni zootecnico di cui al Regolamento (CE) n. 1804/99 nonché stabilisce modifiche alla notifica delle altre attività di produzione con metodo biologico in attuazione al Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 2000

Il Ministro: Pecoraro Scanio

00A11712

ALLEGATO I

Linee di attuazione del Reg. (CE) n. 1804/99 del 19 luglio 1999 sul metodo delle produzioni animali biologiche

L'articolazione del presente Decreto ministeriale, si muove secondo l'ordine di disposizione del Reg. (CE) n. 1804/99 e tratta le tematiche sulle quali si è ritenuto dare indicazioni operative.

Tematiche queste che riguardano in particolare, gli spazi consentiti alle disposizioni nazionali e le interpretazioni ad alcune modifiche del Reg. (CEE) n. 2092/91 introdotte dal Regolamento comunitario in oggetto, nonché taluni aspetti di particolare interesse inerenti agli allegati I.B, I.C e VI dello stesso regolamento.

Ambiti consentiti alle disposizioni nazionali dal Reg. CE n. 1804/99 ed interpretazioni ad alcune modifiche del Reg. CEE n. 2092/91.

Art. 1, punto 1, par. 2

L'articolo 1 del Regolamento CEE 2092/91 così come modificato dall'art.1 del Reg. CE n. 1804/99 prevede, al paragrafo 2, che "qualora l'allegato I non fissi norme dettagliate di produzione per talune specie animali, si applicano le norme in materia di etichettatura e di controllo previste rispettivamente all'articolo 5 ed agli articoli 8 e 9 per tali specie ed i relativi prodotti ad eccezione dell'acquacoltura e dei prodotti dell'acquacoltura.

In attesa dell'inserimento di norme dettagliate di produzione si applicano norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, accettate o riconosciute dagli Stati membri".

Avvalendosi di tali disposizioni, con decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con il Ministero della Sanità, saranno

emanate disposizioni in ordine alla produzione del coniglio sulla base di un documento di lavoro cui hanno partecipato le forze sociali e le Amministrazioni interessate.

Articolo 1, par. 3

Lo stesso articolo 1, al punto 1, prevede al paragrafo 3 che la Commissione presenti entro il 24 agosto 2001 "conformemente alle procedure di cui all'articolo 14, una proposta di regolamento sui requisiti in materia di etichettatura e di controllo e le misure cautelative per i prodotti menzionati al paragrafo 1, lettera c) purché tali requisiti si riferiscano al metodo di produzione biologico.

In attesa dell'adozione del Regolamento di cui al primo comma, ai prodotti di cui al paragrafo 1, lettera c) si applicano le norme nazionali in conformità della legislazione comunitaria o, in mancanza di queste, norme private accettate o riconosciute dagli Stati membri".

Anche in tale caso, in considerazione dell'importanza che assume per lo sviluppo del settore zootecnico biologico la disciplina della produzione mangimistica, avvalendosi delle predette disposizioni, con decreto del Ministero dell'Agricoltura, di concerto con il Ministero della Sanità, saranno emanate norme "sulla produzione, etichettatura e controllo per mangimi, mangimi composti per animali e materie prime per mangimi", sulla base dei risultati di un lavoro congiunto portato avanti dal MI.P.A.F. con la collaborazione delle parti sociali, delle Amministrazioni pubbliche e delle Istituzioni di ricerca interessate.

Articolo 1, punto 3

L'articolo 3 del Regolamento CEE n. 2092/91 come modificato dall'articolo 1 del Reg. CE n. 1804/99 prevede che "il presente regolamento si applica, fatte salve le altre disposizioni comunitarie e nazionali, in conformità del diritto comunitario riguardante i prodotti specificati all'articolo 1, quali le disposizioni che disciplinano la produzione, la preparazione, la commercializzazione, l'etichettatura ed il controllo, compresa la normativa in materia di prodotti alimentari e di alimentazione degli animali".

Al fine di definire il campo delle attività degli organismi di controllo autorizzati all'esercizio delle attività di controllo ai sensi dell'articolo 3 del decreto legislativo n. 220/95 si precisa che il controllo, del rispetto della normativa inerente gli aspetti igienico-sanitari dei prodotti alimentari, compresi quelli attinenti al metodo di produzione biologico, è di pertinenza del Ministero della Sanità.

In merito, il compito degli organismi di controllo, autorizzati sulla base dell'art. 3 del Decreto Legislativo n. 220/95, per gli aspetti igienico sanitari, è quello di verificare la presenza presso l'azienda biologica le autorizzazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente ed a segnalare l'eventuale mancanza all'autorità sanitaria competente.

Articolo 1, punto 5

L'articolo 4, punto 22, del Reg. CEE n. 2092/91 così come modificato dal Reg. CE n. 1804/99 definisce come "unità di produzione/azienda/azienda di allevamento con metodo di produzione biologico": "l'unità di produzione o l'azienda o l'azienda di allevamento conforme alle norme del presente regolamento".

Per unità di produzione, nelle produzioni animali in genere, come indicato all'allegato I B, è da intendere l'insieme di animali, terreni, locali, strutture ed attrezzature che concorrono al processo produttivo zootecnico.

Nelle produzioni apistiche, per unità di produzione, si intende l'insieme di apiari (intendendo per apiario un insieme di alveari costituiti da famiglie d'api, arnie, cera e scorte), strutture per la produzione di miele, di cera e di altri prodotti.

Per azienda, si deve intendere una o più unità di produzione.

Articolo 1, punti 8 e 9

L'articolo 5, del Reg. CEE n. 2092/91, come modificato dall'articolo 1 del Reg. CE n. 1804/99, punti 8 e 9, prevede che "5... I prodotti agricoli etichettati o pubblicizzati in conformità del paragrafo 1 o

3 possono recare indicazioni concernenti la conversione all'agricoltura biologica purché: d) il prodotto contenga un solo ingrediente di origine agricola".

La disposizione di cui sopra riguarda le produzioni vegetali ed esclude la possibilità di etichettare prodotti animali in conversione.

Articolo 2

L'articolo 2 del Reg. CE n. 1804/99 del Consiglio del 19 luglio 1999 prevede che "per conformarsi ai periodi di conversione di cui all'allegato I, parti B e C il periodo trascorso anteriormente al 24 agosto 2000 è preso in considerazione, qualora l'operatore possa dimostrare, in modo soddisfacente per l'autorità o l'organismo ispettivo che durante tale periodo ha prodotto in conformità delle disposizioni nazionali vigenti o in mancanza, delle norme private accettate o riconosciute dagli Stati membri".

In merito, con apposita circolare del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, verranno indicate modalità e condizioni del riconoscimento delle attività di produzione biologica nel campo delle produzioni animali a quelle aziende che hanno prodotto sulla base di norme private.

I - Aspetti inerenti l'allegato I B

"Animali e prodotti animali delle seguenti specie: bovini (comprese le specie Bubalus, Bison) suini, ovini, caprini, equidi e pollame".

1.Principi generali

1.2.

La produzione senza terra non è compatibile con le norme del presente regolamento. Sulla base di ciò, sono esclusi gli allevamenti di animali che non hanno un collegamento funzionale con i terreni cui gli stessi fanno riferimento nell'ambito di un programma produttivo aziendale o di comprensorio.

Tale collegamento funzionale dovrà essere valutato sia sulla base delle UBA/Ha di SAU disponibile (proprietà, affitto, concessione, comodato, terre civiche...) che sulla produzione vegetale dalla stessa ottenuta, in modo tale da garantire agli animali poligastrici che almeno il 35% della Sostanza Secca della loro razione annuale provenga dall'azienda stessa o dal comprensorio in cui ricade. Il Comprensorio è l'insieme di aziende biologiche e non, che insistono in un'area geograficamente definita e che si accordano, dandone evidenza documentale, al fine di giustificare il carico di animali (170 Kg N/Ha) e interscambiare paglia, foraggi e mangimi.

1.6

Il punto viene modificato come segue:

Tuttavia, fino al 24 agosto 2005, è ammessa nell'azienda la presenza di animali che non sono allevati secondo le disposizioni del presente regolamento purché l'allevamento di questi animali abbia luogo in un'unità distinta, provvista di stalle e pascoli nettamente separati da quelli adibiti alla produzione conforme alle norme del presente regolamento, e a condizione che si tratti di animali di specie diversa.

1.8 (area comune di pascolo)

Per aree comuni di pascolo si intendono aree demaniali, aree di proprietà delle Regioni, Province e dei Comuni, le aree indicate dalla Legge 16 giugno 1927, n. 1766 e del R.D. 26 febbraio 1928 n. 322 e cioè quelle aree su cui gravano gli usi civici, di proprietà ad esempio dell'Università e delle Associazioni agrarie. Possono risultare nella definizione di aree comuni di pascolo anche quelle derivanti da forme di accordo privato di gestione dei pascoli debitamente regolamentate e registrate.

In ogni caso le Regioni e le Province Autonome sono le autorità competenti per territorio a stabilire, qualora occorra, se l'area di pascolo di interesse per allevamenti da agricoltura biologica, pubblica o privata sia da considerare "area comune di pascolo".

2.2. (conversione di animali e prodotti animali)

2.2.1

Il secondo trattino viene modificato come segue:

“ 6 mesi per i piccoli ruminanti ed i suini;”

Il terzo trattino viene modificato come segue:

“ 6 mesi per gli animali da latte;”

2.2.2.

La deroga prevista, riguarda la prima costituzione del patrimonio nonché l’approvvigionamento periodico di animali ai fini della produzione (latte, carne e uova) e riproduzione.

il secondo trattino viene modificato come segue:

siano stati allevati nell’unità biologica fino al momento della vendita o della macellazione per un periodo minimo di 6 mesi per i vitelli e di 3 mesi per i piccoli ruminanti;

<u>3 Origine degli animali</u>

3.6a)

Per elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di catastrofi, si può intendere quella che si discosta in modo significativo rispetto alle condizioni ordinarie di mortalità.

L’attestazione dell’entità della mortalità conseguente a problemi sanitari o catastrofi va rilasciata dal veterinario responsabile della gestione sanitaria.

L’entità di elevata mortalità va determinata a livello di autorità regionali e di Province Autonome, competenti per territorio.

3.10.

Le percentuali di cui al punto 3.8 possono esser maggiorate secondo quanto previsto dal punto 3.10.

Nel caso di cui al primo trattino del punto 3.10, per estensione significativa dell'azienda si dovrà intendere quell'incremento di superficie coltivabile che: se superiore al 40% potrà consentire l'acquisizione del 40% di animali provenienti dalla zootecnica convenzionale, se dal 10 al 39% si potrà prevedere una percentuale di incremento proporzionale all'aumento della superficie. Nel caso di cui al terzo trattino relativo allo sviluppo di una nuova produzione, questo si intende come il cambiamento della specie allevata o dell'orientamento produttivo.

4. Alimentazione

4.6

Le zone in cui è praticata la transumanza (compresi gli spostamenti degli animali verso i pascoli montani) vengono definite dalle Regioni o Province Autonome, laddove occorra.

4.8

Il punto viene modificato come segue:

In deroga al punto 4.2 è autorizzato durante un periodo transitorio che scade il 24 agosto 2002 l'impiego in proporzioni limitate di alimenti convenzionali, qualora l'allevatore non sia in grado di procurarsi alimenti esclusivamente ottenuti con metodi di agricoltura biologica. La percentuale massima autorizzata di alimenti convenzionali è del 10% per gli erbivori e di 20% per le altre specie. Dette percentuali sono calcolate annualmente in rapporto alla materia secca degli alimenti di origine agricola. La percentuale massima autorizzata di alimenti convenzionali nella razione giornaliera, fatta eccezione per i periodi di transumanza, è pari al 25% calcolata in percentuale di materia secca. Per le componenti di origine non biologica è obbligatorio produrre all'organismo di controllo, per ogni partita, l'analisi che attesti che il prodotto o la miscela siano esenti da organismi geneticamente modificati (ogm).

4.9

In caso di perdita eccezionale della produzione foraggera per avversità climatiche, le competenti autorità regionali, previo accertamento delle condizioni predette, possono autorizzare l'utilizzo di percentuali di alimenti convenzionali superiori a quella prevista dal punto 4.8.

4.16

il punto viene modificato come segue:

Per soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, possono essere usati per l'alimentazione animale solo i prodotti elencati nell'allegato II parte C, sezione 3 (materie prime di origine minerale per mangimi), e per la parte D (elementi in tracce). Non possono essere utilizzati i prodotti di cui alla sezione 1.2 (vitamine, provitamine, e sostanze di effetto analogo chimicamente ben definite).

5. Profilassi e cure veterinarie

Per gli adempimenti di cui al presente punto, si ricorda l'obbligo di utilizzare per la profilassi e le cure veterinarie solo prodotti autorizzati secondo le normative vigenti che dovranno essere impiegati e dispensati nel rispetto delle norme sull'utilizzo e la distribuzione del farmaco veterinario, decreto legislativo del 27 gennaio 1992, n. 119 e successive modifiche.

5.8

Tenuto conto della corrente prassi di allevamento, i trattamenti antiparassitari possono essere limitati a due nel corso dell'anno compresi quelli per gli ectoparassiti somministrati per via parenterale e/o per applicazioni esterne con prodotti ottenuti per sintesi chimica.

Le molecole da utilizzare per detti trattamenti debbono essere caratterizzate da un basso impatto ambientale, una rapida metabolizzazione, limitati effetti tossici e tempi di sospensione inferiori ai dieci giorni.

6. Metodo di gestione zootecnico, trasporto ed identificazione dei prodotti animali

6.1. Metodi zootecnici

6.1.2

Il punto viene modificato come segue:

Sono vietati gli interventi chirurgici come il taglio del becco, la bruciatura dei tendini, delle ali ed ogni altro intervento mutilante non a fini terapeutici. La cauterizzazione dell'abbozzo corneale è ammessa solo al di sotto delle tre settimane di vita. E' vietato mettere gli occhiali al pollame. Le operazioni consentite devono essere effettuate da personale veterinario riducendo al minimo ogni sofferenza per gli animali.

6.1.3

Il punto viene modificato come segue:

La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione (suini, manzi, capponi, ecc.) ma solo alle condizioni stabilite nell'ultima frase del punto 6.1.2 ed è vietata dopo il raggiungimento della maturità sessuale.

6.1.5.

In deroga alle disposizioni del punto 6.1.4, la stabulazione fissa può essere praticata in edifici esistenti prima del 24 agosto 2000, a condizione che il responsabile dell'azienda, prima dell'avvio, sottoscriva un piano di adeguamento delle strutture aziendali della durata massima di due anni e che nel periodo estivo ricadente nell'applicazione della deroga, venga comunque assicurato il pascolo agli animali e che nel resto dell'anno non vengano tenuti alla catena. Tale piano dovrà prevedere l'adeguamento degli spazi esterni entro il primo anno ed entro due anni, l'adeguamento riguardante le strutture coperte. In ogni caso le deroghe sugli spazi disponibili non potranno superare il 20% degli spazi richiesti dal Reg. (CE) n. 1804/99.

6.1.6. (deroga stabulazione fissa nelle piccole aziende)

La deroga sulla stabulazione fissa nelle piccole aziende é applicabile dalla data di entrata in vigore del regolamento, a quelle aziende che si

sono sottoposte ad un sistema di controllo basato su norme regionali o su norme private riconosciute o accettate dallo Stato.

Tale deroga è altresì estensibile alle aziende convenzionali che successivamente alla data dell'entrata in applicazione del Reg. CE 1804/99 si sottopongano ad un sistema di controllo basato su norme nazionali o private accettate o riconosciute dallo Stato.

Per piccola azienda si intende quella che alleva fino a 10 unità bovino adulto (UBA), misura questa che potrà essere ampliata fino ad un massimo di 30 UBA, dalle Regioni o Provincie autonome, in relazione allo "status" socio-economico-ambientale presente nelle Regioni o Provincie autonome interessate. Ciò si riferisce esclusivamente alle piccole aziende dove venga assicurato agli animali il pascolo estivo ed una stabulazione fissa senza uso di catene.

6.2.1

Il punto viene modificato come segue:

Il trasporto degli animali deve effettuarsi in modo da affaticare il meno possibile gli animali, conformemente alla normativa nazionale o comunitaria in vigore, anche per i trasporti inferiori ai 50 Km.

6.2.2

Il punto viene modificato come segue:

Nella fase che porta alla macellazione ed al momento della macellazione gli animali devono essere trattati in modo da ridurre al minimo lo stress. L'abbattimento deve essere sempre effettuato previo stordimento tramite i metodi consentiti dalla normativa nazionale in vigore. La macellazione deve essere effettuata nell'impianto autorizzato più vicino possibile al luogo d'allevamento.

6.3 Identificazione dei prodotti animali

6.3.1

La identificazione dei prodotti animali è una tra le questioni più delicate del processo di produzione zootecnica biologica.
Ciò in quanto si pone come esigenza di necessaria "rintracciabilità" del prodotto posto in commercio.

Le linee guida sulla tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti animali biologici vengono indicate all'allegato II del Decreto di cui il presente allegato fa parte.

7. Deiezioni zootecniche

Fatto salvo il limite di N totale per ettaro e per anno, stabilite in 170 Kg/Ha, al fine di tenere conto delle differenze pedoclimatiche e della tipologie di allevamento che sussistono sul territorio nazionale, il carico di bestiame per ettaro di SAU biologica/anno verrà determinato d'intesa tra Ministero e Regioni sulla base di valutazione tecniche di un gruppo di esperti di cui faranno parte Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Roma, Istituto Sperimentale per la Nutrizione della Piante di Roma, il CNR , il MURST ed il Ministero dall'ambiente *ai sensi dell'art. 38 del D.L.vo 152/99 dell'11 maggio 1999.*

7.4

Lo spandimento delle deiezioni deve avvenire preferibilmente presso l'azienda medesima ma può avvenire anche presso altre aziende che praticano il metodo biologico o convenzionale.

8. Aree di pascolo ed edifici zootecnici

8.3 Mammiferi

8.3.4.

La deroga prevista per la fase di finissaggio degli animali da carne non esclude l'applicazione, a questa, delle deroghe generali di cui al punto 8.5.1.

8.3.5

Il punto viene modificato come segue:

I locali di stabulazione devono avere i pavimenti lisci ma non sdrucciolevoli. Almeno metà della superficie totale del pavimento dele essere solida, il che significa né grigliato, né graticciato. Il 50 % di superficie grigliata o graticciata deve essere calcolata sulla base dell'area minima prevista dall'allegato VIII

8.4 Pollame

8.4.6

Nell'allevamento dei volatili tra l'allevamento di un gruppo ed il successivo, il parchetto esterno deve essere lasciato a riposo per un periodo non inferiore a 40 giorni a meno della messa in atto di tecniche che suggeriscono tempi diversi.

Tale norma non si applica quando si tratta di pochi capi di bestiame con una superficie di pascolamento non definito.

8.5 Deroga generale in merito alla stabulazione del bestiame

8.5.1.

La deroga generale sulla stabulazione del bestiame, nonché quella sulla stabulazione fissa nelle piccole aziende, è applicabile dalla data di entrata in vigore del regolamento a quelle aziende che si sono sottoposte ad un sistema di controllo basato su norme regionali o su norme private riconosciute, accettate dallo Stato e comunque in conformità a quanto previsto al precedente punto 6.1.5 del presente Decreto.

Aspetti inerenti l'allegato I.C

APICOLTURA E PRODOTTI DELL'APICOLTURA

1. Principi generali

Il punto 1.3 indica che in generale presso la stessa azienda apistica non è consentita la gestione parallela di apiari biologici e conven-

zionali. In deroga a tale principio, a condizione che siano rispettate tutte le altre disposizioni del presente regolamento, e previa comunicazione all'Organismo di controllo, e consentito condurre gli alveari in zone non conformi al paragrafo 4.2. (ubicazione degli apiari), ad esempio per effettuare il servizio di impollinazione su una coltura convenzionale. In tal caso gli alveari mantengono la condizione di alveari condotti secondo il metodo dell'apicoltura biologica, ma il prodotto da essi derivato non può essere venduta con riferimento al metodo di produzione biologica.

2. Periodo di conversione

2.1

Il periodo di conversione si intende concluso quando tutta la cera dei favi del nido è stata sostituita con cera biologica conformemente ai requisiti del par. 8.3. Al fine di evitare quanto più possibile la contaminazione della nuova cera si ritiene che la sua sostituzione debba avvenire in un periodo non superiore ai 3 anni e che nel primo anno per ogni alveare la sostituzione della cera interessi almeno il 50% dei favi del nido.

3. Origine delle api

Dalle deroghe di cui al presente punto vanno escluse le api regine.

3.1.

Per il territorio nazionale, la scelta della razza, deve privilegiare *Apis Mellifera Ligustica* e suoi ecotipi locali e gli ibridi risultanti dal libero incrocio con le razze di api presenti nelle aree territoriali di confine.

3.5

Per elevata mortalità, si intende quella già indicata per l'allegato I/B punto 3/a della presente circolare.

4. Ubicazione degli apiari

4.1.

La cartografia dei siti di impianto delle arnie che l'apicoltore deve fornire all'Organismo di controllo deve essere presentata su scala da 1 : 10.000 o da 1 : 25.000.

- in mancanza della cartografia, "l'apicoltore è tenuto a fornire all'Organismo di controllo adeguate prove documentali incluse eventuali analisi appropriate…" .

Per analisi appropriate, da fornire dall'apicoltore in caso di mancata designazione dei siti di impianto delle arnie, si intendono analisi dei prodotti (miele e cere) e prove di mortalità delle api (attraverso le gabbie di Gary).

L'apicoltura rispondente ai requisiti posti dal Reg. (CE) . 1804/99 non può essere praticata al di sotto dei 900 metri d'altezza sul livello del mare a meno che gli apiari non siano dislocati in particelle catastali dove, nel raggio di azione di tre chilometri siano presenti coltivazioni intensive convenzionali o insediamenti industriali, agroalimentari, impianti di trattamento di rifiuti, la cui conduzione influenzi negativamente le api e/o la qualità della produzione.

4.2.b

In relazione all'ubicazione degli apiari l'espressione "raggio di 3 chilometri" va intesa in senso generale come raggio di azione delle api. Il termine "essenzialmente" deve quindi essere inteso in riferimento alle fonti nettarifere principali su cui è in atto la bottinatura delle api, e non a tutte le colture presenti nell'areale circostante apiario e che non costituiscano fonti di bottinatura. L'espressione "prive di un'influenza significativa" va intesa con riferimento a possibili contaminazioni agricole o ambientali dei prodotti apistici, da verificare eventualmente, da parte dell'Organismo di controllo, attraverso analisi del miele o degli altri prodotti dell'alveare, qualora vengano immessi in commercio con la denominazione da "apicoltura biologica".

4.2.c

Per distanza sufficiente ci si dovrà attenere a quella quantificata dall'organismo di controllo in rapporto al tipo e dimensione della fonte di inquinamento ed all'effettivo livello di rischio, al fine di scongiurare la contaminazione dei prodotti apistici; quest'ultima da verificare eventualmente, da parte dell'organismo di controllo, attraverso analisi del miele o degli altri prodotti dell'alveare, qualora vengano immessi in commercio, con la denominazione "da apicoltura biologica". In caso di discariche ed inceneritori di rifiuti, la distanza degli apiari non deve essere inferiore a 1.000 metri.

5. Nutrizione

5.7

Per "inizio del periodo di flusso del nettare" si intende l'inizio della bottinatura che comporta l'immagazzinamento del miele nei mielari.

6.2

Il punto viene modificato nel modo che segue:

Se, malgrado le suddette misure preventive, le colonie o famiglie sono ammalate o infestate esse devono essere curate immediatamente ed eventualmente isolate in appositi apiari.

8. Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati in apicoltura.

E' vietato l'uso di plastica e l'impiego di vernice all'interno delle arnie.

La protezione esterna dell'arnia deve essere realizzata con vernici atossiche trasformate.

8.3

In merito all'autorizzazione in deroga per l'impiego di cera convenzionale da opercoli, questa è subordinata all'accertamento della sua idoneità basata sull'analisi della cera stessa. Più in generale la verifica della conformità dell'allevamento apistico ai principi espressi dal

Regolamento verrà effettuata dagli Organismi di Controllo attraverso idonei giorni di monitoraggio basati sull'analisi della cera.

ALLEGATO VI

L'allegato VI del Reg. CE n. 2092/91 come modificato dal Reg. CE n. 1804/99 recita dopo il paragrafo "Principi generali" quanto segue: "In attesa dell'adozione delle norme di cui alle sezioni A e B del presente allegato e per completare specificamente la preparazione di derrate alimentari composte di uno o più prodotti animali, si applicano le norme nazionali".

Nel merito, l'applicazione delle "norme nazionali", in attesa di definire quelle specifiche per le derrate alimentari composte, sono quelle che fanno riferimento alle norme generali vigenti in ogni Stato membro per la preparazione delle derrate alimentari composte di uno o più prodotti animali.

Conclusioni

Per capitalizzare le energie attivate e le competenze acquisite nello svolgimento del lavoro di approfondimento della portata del Reg. CE n. 1804/99 per il nostro Paese ed in relazione anche agli sviluppi dei lavori che saranno portati avanti in materia a livello comunitario, i gruppi costituiti allo scopo continueranno ad essere interessati per seguire costantemente l'evoluzione del settore. Ad integrazione dei precedenti gruppi di lavoro già attivati sul tema dell'agricoltura biologica, viene costituito presso il MIPAF un gruppo di lavoro sul benessere animale e l'impatto ambientale del settore in relazione all'applicazione, alla possibile integrazione o modificazione del presente Decreto costituito da tre esperti nominati dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali che, fra gli altri compiti, che saranno definiti con apposito decreto, promuove entro il 31.12.2000, presso due aziende, per ogni tipologia principale di allevamento, l'incentivo e la sperimentazione di forme più avanzate di benessere degli animali e minore impatto ambientale.

ALLEGATO II

Linee guida per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale

Regole generali

Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali, dall'uscita dall'allevamento fino al momento della macellazione.

Deve essere assicurata la macellazione separata degli animali provenienti da allevamenti biologici.

Alle carcasse, alle mezzene ed ai tagli di carne deve essere assegnata una zona specifica e facilmente individuabile nei locali di conservazione.

Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

Per la specie bovina e bufalina, ovicaprina, suina: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario.

Per i volatili: nome dell'allevatore, specie e numero di animali, numero d'inanellamento e/o numero del lotto di animali, pesi, data di macellazione e destinatario.

Il trasporto delle carcasse, delle mezzene e/o dei quarti, come di qualsiasi altro prodotto biologico, ai laboratori di lavorazione e confezionamento o direttamente ai punti vendita deve avvenire nel rispetto della normativa vigente e deve consentire la separazione fisica, rispetto ad altra carne o prodotti eventualmente trasportati. Deve essere garantita l'individuazione immediata della carne e dei prodotti biologici. biologica e la sua rintracciabilità.

La lavorazione e il confezionamento devono avvenire in laboratori in regola con la normativa vigente e in grado di garantire la separazione spazio-temporale con l'eventuale lavorazione e confezionamento di prodotti convenzionali.

Prima di procedere alla lavorazione od al confezionamento di prodotti biologici è necessario pulire e disinfettare adeguatamente tutti i recipienti, le attrezzature e gli impianti con materiali e metodiche che non danno luogo a contaminazioni indesiderate.

Tutti gli operatori della catena alimentare che produce alimenti biologici devono impegnarsi ad attuare procedure, preventivamente approvate dagli organismi di controllo, che garantiscono l'applicazione del sistema di tracciabilità senza soluzioni di continuità ed a sottoporsi ai relativi controlli. Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione dei documenti accompagnatori dei prodotti biologici e l'attivazione di procedure (informatiche o cartacee) che assicurino una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Identificazione Mammiferi

L'identificazione e la registrazione degli animali viventi delle specie bovina e bufalina, suina e ovicaprina deve essere effettuata conformemente alla regolamentazione nazionale e comunitaria in vigore (DPR 317/96 "Regolamento di attuazione della Direttiva CEE n° 102/92).

Bovini

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale (previsto dalla citata normativa) e nello spazio disponibile verrà indicata l'appartenenza dell'animale in oggetto al circuito biologico.

I soggetti vengono avviati al macello scortati dai documenti di legge.(Mod.4 e documento accompagnatorio ai sensi del D.P.R. 30 aprile 1996 e successive modifiche)

Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e della data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Gli automezzi adibiti al trasporto, oltre ad essere puliti e disinfettati secondo quanto disposto dalle norme vigenti, devono essere dotati di dispositivi atti a dividere gli animali di diversa provenienza.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

Il macellatore - che agisce come operatore in proprio o per conto terzi - deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse, dal momento della ricezione degli animali fino all'abbattimento ed eventuali lavorazioni successive, come di seguito riportato.
Durante la sosta deve essere garantita la non promiscuità con animali non appartenenti al circuito biologico.

La documentazione di trasporto (Mod.4 modif. e documento accompagnatorio ai sensi del D.P.R. 30 aprile 1996 e successive modifiche), secondo la vigente normativa, sarà raccolta e verificata nella sua congruità e corrispondenza dai Veterinari preposti all'ispezione delle carni della Az.ASL di competenza, il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.

Le carcasse e le frattaglie provenienti dalla zootecnia biologica devono essere trattate, con successione completa, all'inizio della giornata o in giornate dedicate, su catena pulita e disinfettata.

Le frattaglie derivanti dagli organi toracici più il fegato (corata, frattaglie rosse) e dalla cavità addominale (visceri, frattaglie bianche) possono fare riferimento al metodo di produzione biologico, soltanto nel caso in cui il macellatore assicuri un sistema di rintracciabilità totale, a partire dalla loro separazione dalle carcasse, lungo l'intera catena di lavorazione; è quindi necessario che sia sempre documentato il nesso tra frattaglie, o parti di esse e l'animale.

Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, e sulle frattaglie o parti di esse nel caso si vogliano mantenere nel circuito biologico, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero

progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".

L'identificazione visiva della carcassa, e/o delle sue parti, può essere effettuata anche attraverso l'uso di sistemi laser, oppure tramite l'impiego di strisce di carta speciale non riutilizzabile, o, ancora, utilizzando marchi a fuoco, purché riportanti le indicazioni di cui sopra.

Le etichette d'identificazione delle carcasse, oltre alle indicazioni obbligatorie della regolamentazione comunitaria, devono riportare il riferimento al metodo di produzione biologico.

Le carcasse o i quarti devono essere corredati di un attestato di macellazione.

L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età alla macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

Detto attestato di macellazione può essere fornito sia in forma cartacea sia in formato magnetico.

Le carni e le frattaglie derivanti da animali allevati in zootecnia biologica devono essere riposte in celle frigorifere dedicate o, in mancanza di queste, potranno essere utilizzate le normali celle purché vi siano zone dedicate e ben evidenziate per il prodotto biologico (carcasse e frattaglie)

Il trasporto delle mezzene e/o dei quarti ai laboratori di sezionamento o direttamente ai punti vendita deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica da altra eventualmente trasportata in contemporanea.

Deve essere inoltre garantita la possibilità di individuazione immediata della carne biologica, eventualmente attraverso l'uso di sacchi di materiale adeguato e a perdere.

I documenti di trasporto della carne devono consentire, senza errore, la connessione con l'animale abbattuto.

I macelli ed i laboratori di sezionamento e confezionamento si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli; fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione, dei documenti accompagnatori della carne biologica e l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Sezionamento e confezionamento

Il sezionamento ed il confezionamento devono avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n° 286/94, del D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e loro modificazioni.
La carne biologica dovrà essere conservata in zona apposita dei locali di conservazione e lavorata separatamente rispetto alle altre partite di carne.
Sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione.
Nel caso di tagli confezionati, la confezione recherà la scritta biologico e all'interno della stessa verrà posto l'attestato di macellazione.
Il trasporto delle confezioni deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso d'imballaggi dedicati.

Vendita e distribuzione del prodotto

Le mezzene, i tagli anatomici e le loro porzioni confezionate, in vaschetta o in atmosfera modificata, sono biologiche se rispettano quanto prima indicato.

Ogni partita di carni biologiche deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione compilato in ogni sua parte a cura di chi ha immesso la carne sul mercato.

La distribuzione della carne deve avvenire attraverso macellerie che si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli; fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione, dei documenti accompagnatori della carne biologica e l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione.

La carne se non preventivamente confezionata, dovrà essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore.

Suini

L'identificazione dei suini avviene mediante tatuaggio per allevamento (DPR n° 317/96 "Regolamento di attuazione della Direttiva CEE n° 102/92) e per mese di marchiatura.
Il marchio di identificazione della specie suina previsto dal DPR n° 317 del 30 aprile 1996 prevede, in alternativa al tatuaggio sull'orecchio sinistro, il tatuaggio sulla parte esterna delle cosce, secondo le modalità stabilite dalle prescrizioni produttive dei Consorzi di tutela dei prosciutti DOP per i suini aderenti al loro circuito.
La larghezza e il colore dei caratteri impiegati deve consentire una chiara leggibilità.
E' consentito, in particolare per i suini destinati al circuito dei prosciutti DOP, inserire caratteri che indicano il mese di nascita; è inoltre ammesso l'impiego del simbolo specifico del Consorzio del Suino Pesante Padano (simbolo riconosciuto già dalla timbratura del circuito DOP) da parte degli allevatori aderenti a tale Consorzio.
E' pure da ritenersi valida l'identificazione dei suini tramite i codici attribuiti agli allevamenti del circuito dai Consorzi dei prosciutti di Parma e S.Daniele.
L'apposizione del marchio è effettuata mediante applicazione con apposito strumento a pressione di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche post- mortem.
La marchiatura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore entro i primi trenta giorni dalla nascita.
La movimentazione dei suini in allevamento (nascite, morti, introduzioni, partenze) viene documentata tramite i registri aziendali previsti dalla normativa dell'anagrafe animale, sui quali si deve, inoltre, indicare l'appartenenza dei suini al circuito biologico.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

Il trasporto dei suini deve avvenire in ottemperanza alle disposizioni del D.Lgs. n° 532 del 30 Dicembre 1992. I suini escono dall'allevamento accompagnati da una scheda di partita (partita di allevamento, riportante i dati identificativi dell'allevamento, la data di partenza degli animali, il numero degli animali della partita, il tatuaggio degli animali - specificando, se in presenza di più tatuaggi, il numero di animali per ogni tatuaggio) in coerenza con quanto segnato sui registri aziendali; inoltre in tale scheda, che accompagna la documentazione di legge prevista dalle norme per l'identificazione e la registrazione degli animali, l'allevatore dichiara l'appartenenza dei suini al circuito biologico.
Nel corso del trasporto e dell'eventuale sosta al macello deve essere assicurata la separazione tra suini del circuito biologico e gli altri; devono anche essere facilmente individuabili i suini appartenenti al circuito biologico.
La macellazione e lavorazione delle carni è regolamentata dal D.Lgs. n° 286/94 e successive modifiche: si fa riferimento, quindi, a strutture rispondenti a tale normativa.
Per essere inserite nel circuito del biologico:

I macelli se non sono esclusivisti devono definire e comunicare al competente organismo di controllo, con congruo anticipo (7-10 giorni), una giornata di macellazione nel corso della quale verranno macellati i suini biologici. Qualora la giornata di macellazione non venga interamente dedicata ai suini biologici la macellazione di questi ultimi deve avvenire all'inizio della giornata lavorativa e si deve comunque garantire la separazione spazio- temporale tra le partite di suini lavorate. Inoltre, la catena di macellazione e le attrezzature devono essere preventivamente pulite e disinfettate.

Laboratori di sezionamento e confezionamento, qualora non esclusivisti, devono anch'essi procedere alla lavorazione di carcasse del circuito biologico con gli stessi obblighi descritti al punto precedente per i macelli.
I macelli ed i laboratori di sezionamento e confezionamento e si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

I suini del circuito biologico devono essere mantenuti separati da altri suini eventualmente presenti nelle stalle di sosta, e distinti per allevamento e per partita in circuito biologico.
I suini del circuito biologico giungono al macello accompagnati dalla documentazione prevista per l'identificazione, la registrazione e la movimentazione degli animali e dalla scheda di partita, con la quale il responsabile dell'allevamento dichiara l'appartenenza dei suini al circuito biologico.
Alla consegna dei capi al macello, un incaricato prende visione della documentazione prevista dalla legge e di quella attestante l'appartenenza al circuito biologico.

Al macello viene redatto un attestato di macellazione per partita di suini macellati (lotto di macellazione), che riporterà gli estremi di ingresso della partita di suini (partita di allevamento) e i dati relativi alla macellazione stessa (data di macellazione, numero del lotto di macellazione, numero e peso delle carcasse componenti il lotto); deve inoltre essere garantita la connessione tra la partita in entrata al macello ed il lotto di macellazione.
Le carcasse potranno essere immediatamente avviate al sezionamento ed al confezionamento per produrre tagli e confezioni di carni biologiche.
Il lotto di macellazione dovrà essere sempre facilmente individuabile attraverso la composizione di carrelli di porzioni di carcassa e di tagli destinati alla lavorazione biologica rigorosamente distinti per lotto.
Il lotto di macellazione può comprendere animali appartenenti a più partite di allevamento, purché, ovviamente, si tratti di animali biologici e sia documentata la composizione del lotto e la connessione con le partite di allevamento e sia sempre possibile, quindi, risalire alla provenienza delle carcasse che costituiscono il lotto di macellazione (quali partite e quanti animali per partita vanno a comporre il lotto di macellazione).

Alle carcasse, alle mezzene ed ai tagli biologici deve essere assegnata una zona specifica, e individuabile, dei locali di conservazione.
Il macello deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, delle partite di allevamento e dei lotti di macellazione; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle carcasse, delle mezzene e dei tagli appartenenti al circuito biologico. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra gli animali entrati in macello e la carne in uscita.

Sezionamento e confezionamento

Il sezionamento delle porzioni di carcassa e dei tagli del circuito biologico può essere effettuato in laboratori di sezionamento, esclusivisti e non, che siano in grado di assicurare la continuità del sistema di tracciabilità.
Tali laboratori devono essere riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n° 286/94, del D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e loro modificazioni.

Le carni escono dal macello accompagnate dall'attestato di macellazione unitamente alla documentazione richiesta dalla normativa vigente.
Il laboratorio deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva della carne biologica entrata, di quella lavorata e confezionata, nonché di quella uscita. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra la carne entrata nel laboratorio e quella in uscita.
Tale registrazione deve consentire la continuità della tracciabilità, pertanto, deve riportare la provenienza della carne o del lotto di macellazione, con riferimento all'attestato di macellazione, la data di ingresso della carne o del lotto, numero del lotto di macellazione, la data di sezionamento e/o di confezionamento, i quantitativi di carne introdotti, sezionati e confezionati, la data di uscita della carne, la destinazione della carne in uscita. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra la carne entrata nel laboratorio e quella uscita.
I dati succitati devono consentire la predisposizione di una scheda prodotto (cartacea o su supporto magnetico) che accompagna la carne e/o le confezioni in uscita, contenente le indicazioni derivanti dalla registrazione: provenienza dell'animale, data e luogo di macellazione, numero del lotto di macellazione, data e luogo di lavorazione, peso del taglio e/o della confezione, data di uscita della carne, destinazione della carne, indicazione di appartenenza al circuito biologico.
Il sezionamento delle porzioni di carcassa e/o dei tagli deve avvenire in modo separato per lotto di macellazione.
I laboratori del circuito (esclusivisti e non) che confezionano la carne fresca pronta per la vendita al dettaglio, o mettono in commercio tagli confezionati singolarmente, dovranno stampigliare le informazioni della scheda prodotto in etichetta.
I tagli sezionati a caldo, devono essere tenuti in carrelli e/o contenitori che vanno individuati attraverso fasciatura con strisce di carta che riportano il riferimento alla partita di allevamento e all'attestato di macellazione.
I tagli interi appartenenti al circuito biologico, rifilati e preparati per l'avvio al consumo fresco o alla stagionatura, dovranno riportare in modo indelebile il riconoscimento di materia prima biologica ed un numero progressivo di riferimento alla partita di provenienza dei suini: ciò potrà avvenire attraverso una marchiatura a fuoco o altro metodo comunque idoneo, riportante un riferimento numerico alla scheda prodotto.
Le carni da salumi possono essere messe in commercio solo in confezioni chiuse da una nastratura che le identifica come carni di suino biologico e accompagnate dalla relativa scheda prodotto.

Vendita e distribuzione del prodotto

La vendita di prodotto biologico viene effettuata dai macelli e dai laboratori di sezionamento esclusivisti e non, sotto forma di tagli interi, materia prima per salumi, tagli minori e carnette, porzionato e confezioni già etichettate.
La vendita al consumatore finale della carne fresca avviene presso punti vendita esclusivisti e non che si impegnino a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.
Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o delle schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione e/o le schede prodotto.

La carne se non preventivamente confezionata, dovrà essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore.

Ovicaprini

L'identificazione e la registrazione degli ovicaprini deve essere effettuata conformemente alla regolamentazione nazionale e comunitaria in vigore (DPR 317/96 "Regolamento di attuazione della Direttiva CEE n° 102/92).
Sul registro aziendale (previsto dalla citata normativa) e nello spazio disponibile verrà indicata l'appartenenza dell'animale in oggetto al circuito biologico.
La movimentazione degli animali deve essere costantemente aggiornata sul registro (almeno settimanalmente) indicando quanto previsto alla lettera c), comma 4, art. 3 del D.P.R. n. 317 del 30.04.1996.

I soggetti vengono avviati al macello scortati dai documenti di legge (Mod. 4 e altri).

Il documento d'identificazione degli ovicaprini sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico.

Gli automezzi adibiti al trasporto, oltre ad essere mantenuti in condizioni igieniche adeguate, lavati e disinfettati secondo le vigenti norme, devono essere appositamente attrezzati per consentire la separazione degli animali di diversa provenienza; gli animali provenienti dal circuito biologico devono essere facilmente individuabili.

In ogni caso il trasporto deve avvenire secondo le modalità previste dal D.Lg.532/92 e successive modificazioni.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

Alla consegna dei capi al macello, un incaricato prende visione della documentazione prevista dalla legge e di quella attestante l'appartenenza al circuito biologico.
Gli ovicaprini del circuito biologico devono essere mantenuti separati dagli altri eventualmente presenti nelle stalle di sosta, e sino alla macellazione.

Deve essere garantita la separazione spazio – temporale della macellazione dei soggetti biologici che deve avvenire in giornate prestabilite, tempestivamente comunicate all'Organismo di controllo (almeno una settimana prima).

La catena di macellazione e le attrezzature devono essere preventivamente pulite e disinfettate.

Sulla carcassa deve essere apposto un contrassegno che permetta di mantenere l'identificazione del soggetto fino all'applicazione della scritta biologico.
Per ogni macellazione (singola o di lotto a seconda della categoria degli animali macellati e quindi del loro metodo di identificazione previsto dal D.P.R. n. 317 del 30.04.1996) verrà redatto un attestato di macellazione, numerato progressivamente, con il riferimento al metodo biologico e alla/e matricola/e identificativa/e del/degli animale/i. Tale attestato deve riportare, oltre al numero identificativo del/i soggetto/i: la data, il luogo di macellazione e la ragione sociale del macellatore, nome del/i produttore/i, peso della/e carcassa/e, categoria del/degli animale/i, destinazione.
I lotti devono essere omogenei, oltre che per il metodo biologico, anche per categoria.

Alle carcasse biologiche deve essere assegnata una zona specifica, e individuabile, dei locali di conservazione.

Il trasporto delle carcasse ai laboratori di sezionamento o direttamente ai punti vendita deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica, rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea.

Deve essere inoltre garantita la possibilità di individuazione immediata della carne biologica, eventualmente attraverso l'uso di sacchi di materiale adeguato e a perdere.

Il macello si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Il macello deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, degli animali appartenenti al circuito biologico entrati e macellati, nonché dell'eventuale costituzione dei lotti di macellazione; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle carcasse e dei tagli. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra gli animali entrati in macello e la carne in uscita.

Le carcasse vengono identificate con un marchio riportante il riferimento al metodo di produzione biologico e il numero del proprio attestato di macellazione.

L'identificazione visiva delle carcasse può essere effettuata attraverso l'uso di sistemi laser, oppure attraverso l'uso di strisce di carta speciale non riutilizzabile, o tramite l'apposizione di etichette inamovibili, o con l'impiego di marchi a fuoco o, ancora, con timbri indelebili.

Le stesse carcasse e i singoli tagli devono essere corredati dall'attestato di macellazione.

Sezionamento e confezionamento

Il sezionamento ed il confezionamento devono avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n° 286/94, del D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e loro modificazioni.

La carne ovicaprina biologica dovrà essere conservata in zona apposita dei locali di conservazione e lavorata separatamente, nello spazio/tempo, rispetto alle altre partite di carne, in giornata prestabilita tempestivamente (almeno una settimana prima) comunicata all'organismo di controllo;

Gli impianti e le attrezzature devono essere preventivamente puliti e disinfettati.

Sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio dovranno essere riportate le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione che verrà posto all'interno delle medesime confezioni.
Il trasporto delle confezioni deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e la possibilità di individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso d'imballaggi dedicati. In nessun caso deve essere interrotta la catena del freddo.

Il laboratorio di lavorazione e confezionamento si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Il laboratorio di lavorazione e confezionamento deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, delle carcasse e dei tagli appartenenti al circuito biologico in entrata, lavorati e confezionati; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione della carne, confezionata e non. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra le carcasse e i tagli entrati nel laboratorio di lavorazione e confezionamento e la carne in uscita.

Vendita e distribuzione del prodotto

Le carcasse, le mezzene , i tagli anatomici e le loro porzioni confezionate, in vaschetta o in atmosfera modificata, sono biologiche se rispettano quanto prima indicato.

Ogni partita di carni biologiche deve essere accompagnata dal/i corrispondente/i attestato/i di macellazione o documento analogo (per es. attestato di sezionamento e confezionamento) a cura di chi ha immesso la carne sul mercato.
La vendita al consumatore finale della carne fresca avviene presso punti vendita esclusivisti e non che si impegnino a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.
Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione o dei documenti analoghi, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione o i documenti analoghi.

La carne se non preventivamente confezionata, dovrà essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione o i documenti analoghi.

Volatili

Identificazione Volatili

L'identificazione dei volatili da carne deve essere effettuata secondo uno dei seguenti metodi riportati: inanellamento, n° di lotto di animali omogenei per età e categoria.

Per l'inanellamento è necessario un anello non modificabile da applicare ad ogni individuo al più tardi alla quinta settimana di vita dell'animale. Tale anello deve riportare le seguenti indicazioni: identificazione del produttore e numero di lotto sull'altro.
Poiché tutta la produzione dell'allevamento e, quindi anche del singolo capannone, è destinata al circuito biologico, l'identificazione è possibile predisporla in lotti di animali avviati al ciclo di ingrasso, che vengono seguiti nelle consistenze durante l'allevamento e vanno poi a formare dei lotti di conferimento al macello.

Il trasporto avviene mediante gabbie di carico, queste gabbie devono rientrare in allevamento successivamente alla loro pulizia e disinfezione.
L'identificazione del carico di animali si effettua con la scheda di partita, con la quale si dichiara la rispondenza dei polli al disciplinare di produzione.

Alla partenza degli animali, dall'allevamento al macello, si deve porre sulle gabbie di carico un etichetta sigillante identificativa che garantisca la rispondenza degli animali al circuito biologico ed eventualmente al lotto precedentemente individuato.
Tale etichetta dovrà riportare il riferimento al metodo di produzione biologico, la categoria, la quantità per categoria, i dati identificativi degli animali o del lotto, il destinatario degli animali o dei lotti trasportati e la data di partenza degli animali dall'allevamento; gli stessi dati, unitamente alla ragione sociale dell'allevatore devono essere riportati in un'apposita scheda (scheda partita), redatta a cura dell'allevatore.

L'allevatore deve registrare (utilizzando sistemi cartacei od informatici) tempestivamente (aggiornamento almeno settimanale) la movimentazione degli animali, indicando quantità, provenienza, destinazione, categorie e date di ingresso e di uscita degli animali stessi.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

I polli biologici giungono al macello accompagnati, oltre che dai documenti previsti dalla vigente normativa, dalla scheda di partita di cui al precedente capitolo.

I polli giungono al macello in gabbie trasporto, che vengono rese all'allevatore lavate e disinfettate a cura del macello.

Le condizioni di trasporto devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n°532 del 30 Dicembre 1992

La macellazione, il sezionamento e la lavorazione delle carni è regolamentata dal DPR 495/97 dal D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e successive modificazioni.

I polli del circuito biologico devono essere macellati in una giornata dedicata, con la garanzia che vi sia separazione spazio - temporale tra le diverse partite.

Gli impianti e le attrezzature devono essere puliti e disinfettati prima della macellazione delle partite appartenenti al circuito biologico.

Alla macellazione si dovrà redigere un attestato di macellazione per partita di polli macellati, che riporterà gli estremi di ingresso della partita di polli e i risultati della macellazione.

Il macello si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Il macello deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, degli animali appartenenti al circuito biologico entrati e macellati, nonché dell'eventuale costituzione dei lotti di macellazione; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle carcasse. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra gli animali entrati in macello e la carne in uscita.

Lavorazione e manipolazione

A fronte delle informazione contenute nella scheda di avvio alla macellazione dei polli e nell'attestato di macellazione, alla fine della lavorazione sarà redatta una scheda prodotto che accompagnerà, su supporto cartaceo (etichetta) ed eventualmente anche informatico le carcasse o i tagli confezionati e destinati alla vendita. La scheda prodotto conterrà il riferimento al metodo di produzione biologico, l'allevamento di provenienza, il lotto di animali o il numero riportato sull'anello, il luogo - sede di macellazione e la data della stessa.

Vendita e distribuzione del prodotto

Il macello può vendere:

- o carcasse identificate individualmente tramite sigillo inamovibile, che escono dal macello in cassette imballate da film protettivo ed etichettate;

- o tagli confezionati ed etichettati, direttamente acquisibili al dettaglio.

Al punto vendita le carni possono essere vendute:

- in confezione già preparata in macello;

- in carcasse intere, regolarmente identificate attraverso sigilli inamovibili., ed accompagnate in esposizione dalla scheda prodotto presente in ogni cassetta di carcasse preparata al macello.

I sigilli identificativi da apporre sulle singole carcasse devono indicare: riferimento al lotto; luogo e data di macellazione.

Le etichette devono riportare: estremi del documento di macellazione; riferimento all'allevamento di provenienza; luogo e data di macellazione. Le etichette devono contenere un tagliando da conservare al momento della vendita come documento di carico/scarico.

Il punto vendita dovrà avere una documentazione di carico/scarico di carni avicole biologiche: questo avviene mediante la gestione dei tagliandi allegati alle etichette per il prodotto confezionato e delle etichette delle cassette, in caso di vendita delle carcasse intere.

Il punto vendita conserva, ai fini del controllo, i tagliandi del venduto e le etichette delle cassette.

La vendita al consumatore finale della carne fresca avviene presso punti vendita esclusivisti e non che si impegnino a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.
Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o delle schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonchè l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

PRODOTTI A BASE DI CARNE
CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

I prodotti a base di carne devono essere fabbricati, conservati e/o stagionati secondo le norme prescritte nel D.L. 537/92.

Le carni macinate e le preparazioni a base di carne devono essere fabbricate, conservate e/o stagionate secondo le norme prescritte nel D.L. 537/92.

Devono derivare da carne biologica debitamente documentata (certificazione prevista dalla normativa cogente, attestato di macellazione e/o scheda prodotto, a cura di chi ha inviato la carne e/o i tagli allo stabilimento di lavorazione).

Lo stabilimento di lavorazione deve assicurare la separazione spazio-temporale della produzione biologica in ogni fase del ciclo produttivo.

Lo stabilimento non esclusivista si impegna ad avvertire, almeno una settimana prima, l'organismo di controllo dell'avvio di ogni ciclo di produzione biologica.

I prodotti biologici, in ogni fase del ciclo produttivo, devono essere facilmente riconoscibili e devono essere stoccati e/o stagionati in spazi chiaramente individuati e dedicati.

Gli impianti e le attrezzature devono essere puliti e disinfettati prima di ogni lavorazione di carne o tagli biologici.

I prodotti a base di carne, le carni macinate e le preparazioni di carne ottenuti con il metodo biologico devono riportare in etichettatura gli elementi che consentano di stabilire il nesso tra la carne e/o i tagli di partenza ed il prodotto al termine del ciclo di lavorazione.

Lo stabilimento di lavorazione si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Lo stabilimento di lavorazione deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, della carne e/o dei tagli appartenenti al circuito biologico in entrata, lavorati, stoccati e confezionati. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra la carne e/o i tagli entrati nello stabilimento ed i prodotti a base di carne in uscita.

UOVA DA CONSUMO

RACCOLTA DELLE UOVA

Deve essere eseguita in una zona separata dai restanti locali che compongono l'unità di allevamento.

IDENTIFICAZIONE DELLE UOVA

Le uova raccolte devono essere mantenute su carrelli recanti etichette/schede identificative con gli estremi del produttore, della data di raccolta, delle quantità e del lotto di produzione, e del destinatario; le uova devono essere imballate e i carrelli racchiusi da una nastratura che evidenzi che si tratta di uova destinate al circuito biologico. La nastratura deve giungere integra al centro di imballaggio.
Le informazione contenute nelle etichette/schede indentificative, dovranno essere registrate in apposito registro di uscita (Registro vendite), da conservarsi ad opera del produttore per tutto il periodo della campagna di vendita.
Mensilmente il responsabile dell'unità di allevamento invierà ai centri d'imballaggio che rifornisce di uova biologiche una scheda di riepilogo delle forniture mensili, per le dovute verifiche.

ATTIVITA' DEL CENTRO DI IMBALLAGGIO

I centri di imballaggio si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

I centri di imballaggio devono istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, delle uova appartenenti al circuito biologico entrate e imballate; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle uova imballate. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra le uova entrate nel centro e quelle in uscita.

Il centro di imballaggio deve essere organizzato in settori, separati tra loro, i cui requisiti devono essere rispondenti alla legislazione vigente.
Il centro di imballaggio deve essere dotato d'impiantistica che garantisca la selezione e la classificazione delle uova, come da legislazione vigente.
In ogni caso la linea di lavorazione per le uova da destinarsi al circuito biologico, deve essere dedicata, in termini di tempo e/o di spazio; inoltre devono essere garantite modalità di lavorazione che assicurino anche la discontinuità di lavorazione di uova conferite dalle diverse unità di allevamento.
Nel caso di lavorazione differita nel tempo occorre procedere preventivamente alla pulizia ed alla disinfezione delle linee.

Potrà essere presente una attrezzatura per la stampigliatura dell'indicazione dell'unità di provenienza e della scritta biologico sul guscio di ogni singolo uovo; ovvero potrà essere presente un macchinario per l'apposizione di bollini adesivi, che riporteranno analogamente alla stampigliatura, la scritta biologico e il riferimento all'unità di produzione delle uova. L'uovo così identificato non è ancora uovo biologico, in quanto deve essere lavorato e confezionato; in ogni

caso le uova timbrate al centro di raccolta e scartate al centro di imballaggio perché non idonee devono essere utilizzate esclusivamente per la produzione di ovoprodotto.
La dotazione di tale attrezzatura non é obbligatoria, in quanto l'origine delle uova è comunque dichiarata sulle confezioni, che devono essere commercializzate chiuse.
Il singolo centro di imballaggio dovrà utilizzare lo stesso metodo di identificazione per tutte le uova biologiche che lavora (tutte timbrate/bollate o nessuna).
La bollatura delle uova, previa apposita autorizzazione dell'organismo di controllo, può avvenire al termine della raccolta anche presso l'allevamento.
Le uova devono arrivare in carrelli (oppure in bancali o altro), racchiusi da una nastratura integra che evidenzi che si tratta di uova destinate alla lavorazione biologica, che devono essere accompagnati dalla documentazione di entrata prevista per le uova biologiche (etichetta/scheda identificativa di cui sopra).
Le uova destinate alla lavorazione biologica devono sostare in zone separate dalle altre uova e le etichettature ed i nastri di imballaggio devono essere tolti solo al momento della lavorazione.
All'arrivo presso il centro, gli estremi delle schede o etichette saranno trasferiti in un registro (Registro lavorazione/preparazione prodotti in ingresso) nel quale vengono riportati, in seguito, tutti i dati di lavorazione delle uova interne al centro, sino alla spedizione. I registri devono essere conservati per tutta la durata della campagna di vendita.
Mensilmente il responsabile del centro di imballaggio invierà alle unità produttive conferenti di uova biologiche, una scheda di riepilogo delle lavorazioni del mese, per le dovute verifiche.

Presso il centro di imballaggio le uova del circuito biologico verranno selezionate e quelle rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione biologica potranno essere confezionate con la scritta biologico. Le uova che risultano non idonee per il biologico, fermi restando i requisiti sanitari previsti dal Decreto legislativo 65/93, devono uscire dal segmento di vendita delle uova da consumo ed essere destinate all'ovoprodotto per l'industria alimentare: questo garantisce la non immissione sul mercato di uova eventualmente timbrate all'origine sul guscio, ma risultate inidonee alla lavorazione.
Sul registro di lavorazione andranno infine annotati i quantitativi, nonché forme e numero di imballaggi prodotti da ogni singolo lotto lavorato.
Sono identificabili come uova biologiche i prodotti confezionati secondo le modalità del disciplinare di produzione biologica, eventualmente timbrate sul guscio all'origine o alla lavorazione.
La confezione riporterà il riferimento al metodo di produzione biologico, il riferimento dell'unità ed il riferimento del centro di confezionamento.
Dovrà essere mantenuta notazione dei quantitativi di uova scartate perché non idonee.
A ogni lotto di uova biologiche da lavorare in entrata, dovrà corrispondere un quantitativo di uova confezionate in uscita e il suo scarto. Il registro di lavorazione dovrà registrare, per lotto, le quantità di scarto uscite dal circuito.
Le uova idonee vanno immediatamente confezionate. Nei centri di imballaggio che eseguono la timbratura o l'apposizione del bollino, sul registro di lavorazione deve essere prevista la notazione del numero di uova timbrate o del numero di bollini conferiti dalle unità di allevamento e utilizzati dai medesimi centri.
Le uova biologiche dovranno essere mantenute sempre separate dalle altre e uscire dal centro di imballaggio solo in confezioni.

IMBALLAGGI

Le forme di confezionamento ammesse sono quelle che costituiscono unità di vendita ed escono dal centro di imballaggio chiuse, con specifica che rimangano tali sino all'acquisto da parte dell'utilizzatore.

Gli imballaggi dovranno riportare il riferimento al metodo di produzione biologico, il riferimento dell'unità di allevamento, oltre alle indicazioni di legge riferite al centro di imballaggio.

LATTE CONFEZIONATO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI BIOLOGICI

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. (CEE) n° 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni (Reg. (CE) n° 1804/99).

La raccolta del latte presso le aziende di produzione deve avvenire in recipienti o cisterne dedicati ed identificati sulle cui etichette o sui documenti di accompagnamento dei quali verranno annotati, il riferimento al metodo di produzione biologico, la natura, la quantità ed il destinatario del prodotto, così come risulta dal registro vendite aziendale.

Lo stoccaggio del latte negli stabilimenti di confezionamento e trasformazione deve avvenire in contenitori identificati sui quali deve essere indicato in modo chiaramente visibile il riferimento al metodo di produzione biologico; nella "registrazione di preparazione prodotti in ingresso" dovranno essere annotati, per ogni contenitore, l'origine, la natura e la quantità di prodotto.

Nel caso di aziende di lavorazione e confezionamento miste, che trattano latti diversi sia biologico che convenzionale, qualora non sia possibile la separazione fisica dei processi mediante linee di produzione opportunamente e specificatamente dedicate; dovrà essere garantita la separazione temporale dei medesimi processi produttivi. In tal caso, al fine di evitare contaminazioni, prima di procedere alla lavorazione del latte biologico, bisognerà vuotare completamente gli impianti di lavorazione e procedere alla loro pulizia; tale procedimento deve attuarsi anche per i contenitori destinati allo stoccaggio del latte biologico.

I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'articolo 13 del decreto legislativo n. 109/1992, in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.
Il registro e/o i documenti di preparazione prodotti in uscita, unitamente al numero di lotto, dovranno consentire di correlare quantità ed origine del latte con natura (compresa la composizione), quantità e destinatario dei prodotti finiti, specie laddove non è possibile realizzare una separazione fisica con altri prodotti o lotti ottenuti con metodi di produzione convenzionale.

Miele

TRACCIABILITÀ –MIELE

Il miele proveniente da un allevamento apistico sottoposto a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CE 2092/91 e successive modifiche (Reg. CE 1804/99) può essere

commercializzato con riferimento al metodo di produzione biologico solo se il produttore o il confezionatore sono in grado di assicurare un sistema di rintracciabilità lungo l'intera catena produttiva, a partire dal prelievo dei melari e fino al prodotto confezionato, compreso il trasporto e la distribuzione al consumatore finale. Tale sistema deve essere validato dall'organismo certificatore[1].

Il miele prelevato dai melari e trasportato nei locali di lavorazione deve essere raccolto in contenitori dedicati e identificati, sui quali verranno annotati, mediante etichettatura, il riferimento al metodo di produzione biologico e la natura dello stesso; le ulteriori informazioni (quantità e lotto del prodotto) devono risultare dal registro di preparazione prodotti.

Qualora l'azienda produttrice non provveda direttamente alla smielatura e/o al confezionamento, il trasporto del miele dall'azienda al centro di trasformazione deve avvenire in melari o in recipienti dedicati e identificati, sui quali verranno annotati, mediante etichettatura, il riferimento al metodo di produzione biologico e la natura. Le informazioni relative alla provenienza e alla quantità, si rinvengono dal registro di preparazione prodotti del laboratorio di trasformazione (laboratorio di smielatura e/o centro di confezionamento) che provvede al collegamento di tali dati mediante l'apposizione di un numero di partita sui contenitori stessi. Le forme di confezionamento ammesse sono quelle che costituiscono unità di vendita.

Sul registro di preparazione dovranno essere riportate le indicazioni relative ad ogni singolo lotto lavorato: quantità, provenienza e numero di confezioni prodotte.

Qualora le aziende che producono miele biologico, per qualsiasi motivo, detengano miele non biologico (ovviamente né prodotto né lavorato nell'azienda), questo deve essere tenuto in recipienti facilmente identificabili e posti in zona separata, ben indicata; inoltre la presenza di tale miele deve essere adeguatamente documentata.

Le aziende di trasformazione, qualora trattino sia miele convenzionale, sia miele biologico, devono assicurare che quest'ultimo venga lavorato in giorni prestabiliti, comunicati almeno una settimana prima all'Organismo di controllo.

Tale lavorazione deve avvenire in cicli temporali definiti, con la garanzia che vi sia la separazione spazio-temporale fra le diverse partite. In particolare, quando non sia possibile la separazione fisica delle linee di produzione, per evitare contaminazioni, bisognerà vuotare completamente gli impianti e procedere alla loro pulizia ed alla loro disinfezione prima di iniziare la lavorazione del miele biologico.

I lotti di produzione dovranno sempre essere identificati, mediante apposita etichettatura, così come previsto dal registro di preparazione prodotti.

CERA

L'azienda che produce o trasforma la cera biologica deve essere sottoposta a regime di controllo.

Qualora l'azienda tratti cera biologica e cera convenzionale deve essere osservato il principio della separazione spazio-temporale tra le diverse partite.

[1] **Nota.** Per i controlli l'organismo certificatore, oltre alla normale comparazione fra unità produttive e produzione, può fare ricorso all'esame melissopalinologico, prelevando alla produzione campioni dei diversi lotti da utilizzare come riferimento per il confronto con eventuali partite dubbie.

ALLEGATO III

(MODULISTICA)

- Notifica attività con metodo biologico

- Istruzione per la compilazione della notifica

- Modulistica relativa al controllo delle produzioni zootecniche

☐ REGIONE: ______________

☐ Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (MiPAF)

A cura dell'ufficio ricevente
Prot. ☐☐☐☐☐☐☐☐
del ☐☐☐☐☐☐☐☐

NOTIFICA ATTIVITA' CON METODO BIOLOGICO (*)

1 INFORMAZIONI RELATIVE ALLA POSIZIONE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

Cod att CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPO DI NOTIFICA	CAUSE DI VARIAZIONE
01 Produttore (sezioni A e/o B; E, F, G) ☐	PRIMA NOTIFICA ☐	Modifica dati dichiarante o rappr. legale ☐
02 Preparatore (sezione C, G) ☐		Modifiche Unità Produttive ☐
03 Importatore (sezione D, G) ☐		Modifica categorie attività ☐
	NOTIFICA	Altro : ______ ☐
	DI VARIAZIONE ☐	Cambio Organismo di Controllo (OdC) ☐
		OdC precedente: ______

2 DICHIARANTE (operatore)

CODICE FISCALE ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ P.IVA ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

az. individuale ☐ società ☐ cooperativa ☐

COGNOME O RAGIONE SOCIALE (*Solo per persone giuridiche*) ______ NOME ______

COMUNE DI NASCITA ______ PR ☐☐ Cod.prov/com ☐☐☐☐☐☐ DATA DI NASCITA ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐ SESSO M F

3 DOMICILIO O SEDE SOCIALE

COMUNE ______ PR ☐☐ Cod.prov/com ☐☐☐☐☐☐ Via ______ n. ____

C.A.P. ☐☐☐☐☐ Tel. ______ Fax ______ e-mail ______

4 RAPPRESENTANTE LEGALE

CODICE FISCALE ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

COGNOME ______ NOME ______

COMUNE DI NASCITA ______ PR ☐☐ Cod.prov/com ☐☐☐☐☐☐ DATA DI NASCITA ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐ SESSO M F

COMUNE DI DOMICILIO ______ C.A.P. ☐☐☐☐☐ PR ☐☐ Cod.prov/com ☐☐☐☐☐☐ Via ______ n. ____

5 ORGANISMO/I DI CONTROLLO PRESCELTO/I (OdC)

1 DENOMINAZIONE OdC (Codice) ______ Attività controllata (Cod) 01 ☐ 02 ☐ 03 ☐

2 DENOMINAZIONE OdC (Codice) ______ Attività controllata (Cod) 01 ☐ 02 ☐ 03 ☐

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

SEZIONE A : PRODUZIONI VEGETALI (*)

Numero progressivo di modello compilato/Totale ☐☐☐ / ☐☐☐

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE SULLE UNITA' DI PRODUZIONE VEGETALE (1)

PARTITA IVA ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

AZIENDA AGRICOLA (in caso di ditte individuali Cognome e Nome):
DENOMINAZIONE ____________________

COMUNE ____________________ PR ☐☐ Cod.prov/com ☐☐☐☐☐

Via ____________________ n. ______

C.A.P. ☐☐☐☐☐ Tel. ______ Fax ______ e-mail ______

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA SUPERFICIE AZIENDALE (2)

	Ha	Are
Superficie Totale	☐☐☐☐	☐☐
Bosco	☐☐☐☐	☐☐
Tare improduttive	☐☐☐☐	☐☐
Superficie Agricola Utilizzata	☐☐☐☐	☐☐
di cui prati e/o prati pascolo	☐☐☐☐	☐☐

Superficie Agricola Utilizzata:

	Ha	Are
Convenzionale	☐☐☐☐	☐☐
Conversione	☐☐☐☐	☐☐
Biologica	☐☐☐☐	☐☐

PRODUZIONI VEGETALI AZIENDALI (3)

INDIRIZZO PRODUTTIVO:			Metodo di produzione biologica	Metodo di produzione convenzionale
CEREALICOLO ☐	RISO	☐	☐	☐
	FRUM. DURO	☐	☐	☐
	FRUM. TENERO	☐	☐	☐
	MAIS	☐	☐	☐
	ALTRI CEREALI	☐	☐	☐
ORTICOLO ☐	PIENO CAMPO	☐	☐	☐
	COLT. PROTETTA	☐	☐	☐
COLT. INDUSTRIALI ☐			☐	☐
FRUTTICOLO ☐	POMACEE	☐	☐	☐
	DRUPACEE	☐	☐	☐
	AGRUMI	☐	☐	☐
	FRUTTA SECCA	☐	☐	☐
	UVA DA TAVOLA	☐	☐	☐
	ALTRO ______	☐	☐	☐
VITIVINICOLO ☐	DA TAVOLA	☐	☐	☐
	A DENOMINAZIONE	☐	☐	☐
OLIVICOLO ☐	DA MENSA	☐	☐	☐
	DA OLIO	☐	☐	☐
FORAGGERO ☐			☐	☐
VIV-SEMENTIERO ☐			☐	☐
ALTRO ______ ☐			☐	☐

STRUTTURE STOCCAGGIO E/O PREPARAZIONE (4)

		Biol.	Convenz.
MAGAZZINI			
AZIENDALI	☐	☐	☐
ESTERNI	☐	☐	☐
PER MEZZI TECNICI	☐	☐	☐
PER ATTREZZATURE	☐	☐	☐
PER VENDITA PROD. AZIENDALI	☐	☐	☐
ALTRO ______	☐	☐	☐
SILI			
AZIENDALI	☐	☐	☐
ESTERNI	☐	☐	☐
STOCCAGGIO GRANAGLIE	☐	☐	☐
STOCCAGGIO COLT. INDUSTRIALI	☐	☐	☐
STOCCAGGIO MANGIMI	☐	☐	☐
PREPARAZIONE INSILATI	☐	☐	☐
ALTRO ______	☐	☐	☐
CELLE FRIGORIFERE			
AZIENDALI	☐	☐	☐
ESTERNE	☐	☐	☐
PRODUZIONI VEGETALI	☐	☐	☐
PRODUZIONI ZOOTECNICHE	☐	☐	☐
ALTRO ______	☐	☐	☐
IMPIANTI PER PREPARAZIONI ALIM.			
AZIENDALI	☐	☐	☐
ESTERNI	☐	☐	☐
ALTRO ______	☐	☐	☐

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE DELLE ATTIVITA' CONNESSE ALLE PRODUZIONI VEGETALI (5)

CEREALI	☐	**COLT. INDUSTRIALI**	☐	**ORTOFRUTTICOLI**	☐	**COMP. VITIVINICOLO**	☐	**COMP. VIVAIST-SEMENT**	☐
Granella	☐	Granella	☐	Freschi	☐	Vinificazione	☐	Semi	☐
Conservazione	☐	Sfarinati	☐	Conserve vegetali	☐	Mostificazione	☐	Orticole da trapianto	☐
Sfarinati o brillature	☐	Estrazione olio	☐	Conservazione	☐	Imbottigliamento	☐	Astoni	☐
Pastificazione	☐	Conservazione	☐	Confezionamento	☐	**COMP. OLEICOLO**	☐	Barbatelle	☐
Panificazione	☐	Confezionamento	☐			Conserve vegetali	☐	Altro	☐
Prodotti da forno	☐	Altri prodotti	☐			Estrazione olio	☐	**Piante officinali**	☐
Altri prodotti	☐					Imbottigliamento	☐	**PRODOTTI SPONTANEI**	☐

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

SEZIONE B: PRODUZIONI ZOOTECNICHE (*)

Numero progressivo di modello compilato/Totale ☐☐☐ / ☐☐☐

1

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE SULL' UNITA' DI PRODUZIONE ZOOTECNICA

AZIENDA AGRICOLA (in caso di ditte individuali Cognome e Nome):
DENOMINAZIONE ______________________

PARTITA IVA ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

CODICE ASL o AUSL ☐☐☐☐☐☐☐☐

Numero totale unità di produzione zootecnica ☐☐☐

COMUNE ______________________ **PR** ☐☐ **Cod.prov/com** ☐☐☐☐☐☐

Via ______________________ **n.** ______

C.A.P. ☐☐☐☐☐ **Tel.** ____________ **Fax** ____________ **e-mail** ____________

2

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE DELL' ATTIVITA' DI ALLEVAMENTO

NUMERO UNITA' PRODUTTIVE: ☐☐
NUMERO CAPI in U.B.A. (famiglie per le Api):

codice		biologico	convenzionale	INDIRIZZO PRODUTTIVO
10	bovini	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	carne ☐ latte ☐ riproduzione ☐ altro ______ ☐
20	bufalini	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	carne ☐ latte ☐ riproduzione ☐ altro ______ ☐
30	ovini	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	carne ☐ latte ☐ riproduzione ☐ altro ______ ☐
40	caprini	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	carne ☐ latte ☐ riproduzione ☐ altro ______ ☐
50	equini	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	carne ☐ riproduzione ☐ altro ______ ☐
60	suini	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	riproduzione ☐ altro ______ ☐
61	suini da ingrasso	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	carne ☐
70	avicoli	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	carne ☐ uova ☐ riproduzione ☐ altro ______ ☐
80	api	☐☐☐☐	☐☐☐☐	miele ☐ p. reale ☐ cera ☐ altro ______ ☐
90	altro ______	☐☐☐☐, ☐☐	☐☐☐☐, ☐☐	altro ______

TOT. U.B.A. DELLE UNITA' PRODUTTIVE ☐☐☐☐☐☐☐, ☐☐

RAPPORTO UBA/ETTARO DI SAU ______

TOT. FAMIGLIE DELLE UNITA' PRODUTTIVE ☐☐☐☐☐☐☐

3

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE DELLE ATTIVITA CONNESSE ALLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

CARNE	☐	**LATTE**	☐	**UOVA**	☐
Carne fresca	☐	Latte alimentare	☐	Confezionamento	☐
Derivati della carne	☐	Caseificazione	☐	Altro ______	☐
Macellazione	☐	Burro	☐	**PRODOTTI DELL'APICOLTURA**	☐
Conservazione	☐	Yogurt	☐	Confezionamento	☐
Sezionamento	☐	Altri derivati del latte	☐		
Prodotti di salumeria	☐	Confezionamento	☐	**ALTRO** ______	☐
Confezionamento	☐	Altro ______	☐		

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

SEZIONE C : PREPARAZIONI ALIMENTARI (*)

Numero progressivo di modello compilato/Totale ☐☐☐ / ☐☐☐

1

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE ALL'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

CENTRO DI PREPARAZIONE (in caso di ditte individuali Cognome e Nome):

DENOMINAZIONE ____________________

PARTITA IVA ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

CODICE ASL o AUSL ☐☐☐☐☐☐☐☐

COMUNE ____________________ **PR** ☐☐ **Cod.prov/com** ☐☐☐☐☐☐

Via ____________________ **n.** ________

C.A.P. ☐☐☐☐☐ **Tel.** ____________ **Fax** ____________ **e-mail** ____________

2

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE DELLA TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

	Conto proprio	Conto terzi		Conto proprio	Conto terzi		Conto proprio	Conto terzi
DA MAT PRIMA VEGETALE	☐	☐	**DA MAT. PRIMA ANIMALE**	☐	☐	**INDUSTRIA DOLCIARIA**	☐	☐
Molitura e affini	☐	☐	Macellazione	☐	☐	Prodotti dolciari	☐	☐
Fioccatura e tostature	☐	☐	Sezionamento	☐	☐	Altri prodotti	☐	☐
Pastificazione e Panificazione	☐	☐	Derivati della carne	☐	☐			
Conserve vegetali	☐	☐	Conserve animali	☐	☐	**Mangimi**	☐	☐
Integratori alimentari	☐	☐	Prodotti di salumeria	☐	☐			
Estrazione di olio e grassi	☐	☐	Latte alimentare	☐	☐	**ETICHETTATURA**	☐	☐
Vinificazione	☐	☐	Caseificazione	☐	☐			
Liquori e/o distillati	☐	☐	Burro	☐	☐	**ALTRO :**	☐	☐
Imbottigliamento	☐	☐	Yogurt	☐	☐	specificare ____________		
Prodotti erboristici	☐	☐	Altro ____________	☐	☐			

3

CARATTERISTICHE DELLA SPECIFICA ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

TIPO DI ATTIVITA DI PREPARAZIONE (adoperare le voci del quadro 2): ____________

PERIODICA ☐

CONTINUATIVA ☐

CAPACITA' DI LAVORO ORARIA IMPIANTO (esclusivamente lavorazione materia prima "biologica"): ____________

CAPACITA' DI STOCCAGGIO MAT. PRIMA LAVORATA E/O SEMI LAVORATA (mat. prima biologica"): ____________

4

CARATTERISTICHE DELLA SPECIFICA ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

TIPO DI ATTIVITA DI PREPARAZIONE (adoperare le voci del quadro 2): ____________

PERIODICA ☐

CONTINUATIVA ☐

CAPACITA' DI LAVORO ORARIA IMPIANTO (esclusivamente lavorazione materia prima "biologica"): ____________

CAPACITA' DI STOCCAGGIO MAT. PRIMA LAVORATA E/O SEMI LAVORATA (mat. prima biologica"): ____________

5

CARATTERISTICHE DELLA SPECIFICA ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

TIPO DI ATTIVITA DI PREPARAZIONE (adoperare le voci del quadro 2): ____________

PERIODICA ☐

CONTINUATIVA ☐

CAPACITA' DI LAVORO ORARIA IMPIANTO (esclusivamente lavorazione materia prima "biologica"): ____________

CAPACITA' DI STOCCAGGIO MAT. PRIMA LAVORATA E/O SEMI LAVORATA (mat. prima biologica"): ____________

6

CARATTERISTICHE DELLA SPECIFICA ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

TIPO DI ATTIVITA DI PREPARAZIONE (adoperare le voci del quadro 2): ____________

PERIODICA ☐

CONTINUATIVA ☐

CAPACITA' DI LAVORO ORARIA IMPIANTO (esclusivamente lavorazione materia prima "biologica"): ____________

CAPACITA' DI STOCCAGGIO MAT. PRIMA LAVORATA E/O SEMI LAVORATA (mat. prima biologica"): ____________

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

SEZIONE D : ATTIVITA' D'IMPORTAZIONE (*)

Numero progressivo di modello compilato/Totale ☐☐☐ / ☐☐☐

1

CENTRO DI RICEVIMENTO **(in caso di ditte individuali Cognome e Nome):**
PARTITA IVA ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
DENOMINAZIONE ____________________

IN PROPRIETA' ☐ **DI TERZI** ☐

COMUNE ____________________ **PR** ☐☐ **Cod.prov/com** ☐☐☐☐☐☐

Via ____________________ **n.** ________

C.A.P. ☐☐☐☐☐ **Tel.** ________ **Fax** ________ **e-mail** ________

2

TIPOLOGIA PRODOTTI IMPORTATI

PRODOTTI VEGETALI	☐	PRODOTTI ANIMALI	☐	MEZZI TECNICI	☐
SEMI LAVORATI DA MAT. PRIMA VEG.	☐	SEMI LAVORATI DA MAT. PRIMA ANIM.	☐	MAT. RIPROD. VEGET.	☐
PRODOTTI PREPARATI	☐	PRODOTTI PREPARATI	☐	ALTRO: specificare ________	☐

3

TIPOLOGIA STRUTTURE DI RICEVIMENTO

SILI ☐ STOCCAGGIO GRANAGLIE ☐ CELLE FRIGORIFERE ☐ PER PRODUZIONI VEGETALI ☐

STOCCAGGIO COLT. INDUSTRIALI ☐ PER PRODUZIONI ZOOTECNICHE ☐

IMPIANTI PER PREPARAZIONI ALIM. ☐ DELL'IMPORTATORE ☐ ALTRO: ☐ specificare ________
(in caso di presenza di tali impianti vedi anche sez. C)

ESTERNI ☐ specificare ________

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

DICHIARAZIONE D'IMPEGNO

Il sottoscritto .... Titolare ☐ Legale Rappresentante ☐

SI IMPEGNA

- ad assoggettare la propria azienda al regime di controllo previsto dagli artt. 8 e 9 del Reg. CEE 2092/91;
- ad eseguire le operazioni relative alle attività di cui alla presente notifica, in conformità con quanto previsto dagli artt. 5, 6, 6bis, 7 del Reg. CEE 2092/91
- ad accettare, in caso di infrazione e o irregolarità l'applicazione delle misure previste dall' **art. 9, par 9 e art. 10 par. 3, Reg CEE 2092/91;**
- **a comunicare all'Amministrazione competente e all'Organismo di controllo prescelto** eventuali variazioni dei dati contenuti nella presente notifica entro 30 giorni dalla data di decorrenza delle stesse, in particolare relativamente a:
  - estremi identificativi dei soggetti coinvolti (Dichiarante, Organismo di Controllo);
  - variazioni intervenute nelle unità produttive in termini di:
    - superfici agricole e relativo metodo di produzione adottato,
    - specie animali allevate, relativo n° di UBA e indirizzo produttivo;
    - attività produttive attuate.
  - variazioni intervenute nelle attività connesse :
    - alle produzioni vegetali
    - alle produzioni zootecniche
    - alla attività di preparazione e/o alla tipologia delle stesse
    - alle attività di importazione
  - a dare libero accesso al personale incaricato dei controlli, alle unità produttive, ai luoghi di immagazzinaggio, di produzione, di preparazione, e ai diversi appezzamenti, nonché ai registri ed ai documenti giustificativi ai fini dell'attività di vigilanza sugli OdC, al personale qualificato dalle Amministrazioni competenti per territorio;

AFFIDA

Il controllo delle attività di cui alla presente notifica, all'Organismo di Controllo denominato : ....

.... con sede in ....

autorizzato con apposito provvedimento dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali.

Il sottoscritto dichiara, sotto la propria resposabilità, che quanto affermato nella presente notifica è completo e risponde al vero. Dichiara inoltre di essere a conoscenza che in caso di affermazioni fraudolente o mancato rispetto degli impegni sottoscritti, tranne che per forza maggiore, verranno applicate le sanzioni previste dalla legge vigente.

DICHIARA INOLTRE

di aver adottato, fino al 24 agosto 2000, relativamente alle produzioni zootecniche biologiche, le norme di produzione previste dal disciplinare privato ....

e di essere stato controllato per queste produzioni dall'Organismo di Controllo denominato...

Data In fede

☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐
giorno mese anno

----
firma del dichiarante

RICHIESTA ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

Il sottoscritto ....

CHIEDE

- all'Organismo di Controllo di cui alla dichiarazione d'impegno, di essere assoggettato al regime di controllo di cui agli artt. 8 e 9 del Reg. CEE 2092/91.

SI IMPEGNA

- a dare libero accesso al personale incaricato dai controlli, alle unità produttive, ai luoghi di immagazzinaggio, di produzione, di preparazione, e ai diversi appezzamenti, nonché ai registri ed ai documenti giustificativi ai fini dell'ispezione;
- a notificare annualmente all'organismo di Controllo il Programma di produzione Annuale, secondo le modalità previste dalla normativa vigente;
- al rispetto degli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo;
- a comunicare all'Organismo di Controllo tutte le informazioni necessarie ai fini dell'ispezione;
- a comunicare **entro 30 giorni all'Organismo di Controllo** le variazioni inerenti le attività oggetto di controllo.

ALLEGA

Piano di gestione degli allevamenti ☐ Programma di utilizzo delle deiezioni ☐

Data In fede

☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐
giorno mese anno

----
firma del dichiarante

Spazio per la marca da bollo

Informativa ai sensi della legge 675/93

Si informa che il trattamento dei dati personali contenuti nella presente notifica, sarà a cura delle Pubbliche Amministrazioni competenti e dagli Organismi di Controllo, per uso di ricerca, informativo, divulgativo o promozionale, nel rispetto di quanto stabilito dalla Legge 675/96. In ogni momento e gratuitamente, ai sensi dell'art. 13 legge 675/96, ogni soggetto portà consultare o modificare i suoi dati o opporsi al loro utilizzo scrivendo al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, ex Direzione generale delle politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, o ai Settori responsabili della gestione degli Elenchi Regionali

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

SEZIONE E : **INFORMAZIONI RELATIVE ALLA SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA AZIENDALE (*)**

Numero progressivo di modello compilato/Totale ☐☐☐/☐☐☐

N°	Cod. ISTAT		RIFERIMENTI CATASTALI				Titolo	SUPERFICIE CATASTALE		SUPERFICIE IN BASE AL METODO DI PRODUZIONE					
										convenzionale		biologico		in conversione	
Ord	Prov	Comune	Sez	Foglio	Particella	Sub	poss.	ha	are	ha	are	ha	are	ha	are
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

SEZIONE F : INFORMAZIONI RELATIVE AGLI APPEZZAMENTI AZIENDALI (*)

Numero progressivo di modello compilato/Totale ☐☐☐☐ / ☐☐☐

INFORMAZIONI RELATIVE A CIASCUN APPEZZAMENTO N° progressivo ☐☐☐☐☐☐

N° progressivo Unità produttiva	Cod. ISTAT Prov / Comune	RIFERIMENTI CATASTALI Sez Foglio	Particelle/Subalterni
☐☐☐	Prov ☐☐☐ Comune ☐☐☐		
Superficie appezzamento ☐☐☐☐ ha ☐☐ are			
Data cessato impiego prodotti non conformi reg CEE 2092/91 ☐☐ giorno ☐☐ mese ☐☐☐☐ anno	Metodo di produzione: ☐ Convenzionale ☐ Biologico ☐ In conversione	Tipologia coltura: ☐ arborea ☐ erbacea ☐ promiscua; ☐ pura ☐ consociata ☐ pura ☐ consociata	Orientamento produttivo (codici) ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

INFORMAZIONI RELATIVE A CIASCUN APPEZZAMENTO N° progressivo ☐☐☐☐☐☐

N° progressivo Unità produttiva	Cod. ISTAT Prov / Comune	RIFERIMENTI CATASTALI Sez Foglio	Particelle/Subalterni
☐☐☐	Prov ☐☐☐ Comune ☐☐☐		
Superficie appezzamento ☐☐☐☐ ha ☐☐ are			
Data cessato impiego prodotti non conformi reg CEE 2092/91 ☐☐ giorno ☐☐ mese ☐☐☐☐ anno	Metodo di produzione: ☐ Convenzionale ☐ Biologico ☐ In conversione	Tipologia coltura: ☐ arborea ☐ erbacea ☐ promiscua; ☐ pura ☐ consociata ☐ pura ☐ consociata	Orientamento produttivo (codici) ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

INFORMAZIONI RELATIVE A CIASCUN APPEZZAMENTO N° progressivo ☐☐☐☐☐☐

N° progressivo Unità produttiva	Cod. ISTAT Prov / Comune	RIFERIMENTI CATASTALI Sez Foglio	Particelle/Subalterni
☐☐☐	Prov ☐☐☐ Comune ☐☐☐		
Superficie appezzamento ☐☐☐☐ ha ☐☐ are			
Data cessato impiego prodotti non conformi reg CEE 2092/91 ☐☐ giorno ☐☐ mese ☐☐☐☐ anno	Metodo di produzione: ☐ Convenzionale ☐ Biologico ☐ In conversione	Tipologia coltura: ☐ arborea ☐ erbacea ☐ promiscua; ☐ pura ☐ consociata ☐ pura ☐ consociata	Orientamento produttivo (codici) ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

SEZIONE G : **INFORMAZIONI RELATIVE ALLE STRUTTURE AZIENDALI** (*)

Numero progressivo di modello compilato/Totale ___/___

N°	Cod. ISTAT		RIFERIMENTI CATASTALI				Titolo	VOLUME (mc)		Indirizzo
Ord	Prov	Comune	Sez	Foglio	Particella	Sub	poss.	convenz	agr. biologica in conversione	(solo per fabbricati urbani)
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										

(*) Da utilizzare in sostituzione dell'allegato V.I del D.Lgs. 220/95

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE E LA SPEDIZIONE DEI MODULI RELATIVI ALLA NOTIFICA DI ATTIVITA' PRODUTTIVE CON METODO BIOLOGICO (PRIMA NOTIFICA O NOTIFICA DI VARIAZIONE).

PREMESSA

Il presente modello deve essere utilizzato da quegli operatori che intendono inserirsi nel sistema di controllo per le produzioni biologiche ai sensi dell'art. 9 paragrafo 1 del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni (prima notifica) o da coloro che intendono comunicare le modifiche intervenute a carico delle informazioni precedentemente comunicate con l'invio della notifica (notifica di variazione).

Il modello è predisposto in modo da poter essere compilato separatamente per la sola parte che interessa (produzioni animali, produzioni vegetali, preparazioni alimentari, importazione da paesi terzi.).

Il modello deve essere compilato in duplice copia, da inviarsi con raccomandata con avviso di ricevimento a:
- Regione (o Ministero nel caso di attività di importazione da paesi terzi);
- Organismo di controllo (=OdC), prescelto tra quelli autorizzati dal Ministero.

Alla notifica destinata all'Amministrazione pubblica deve essere applicata una marca da bollo da lire 20.000 e le firme devono essere autenticate ai sensi delle leggi vigenti.

Alla notifica destinata all'Organismo di controllo devono essere allegati tutti i documenti specificati nelle presenti istruzioni.

Nel caso di notifica di variazione, la stessa deve essere inviata con le modalità sopra descritte entro 30 giorni dalle variazioni intervenute.

Copia di tutta la documentazione spedita deve essere conservata a cura dell'operatore.

Gli operatori che effettuano attività di produzione agricola (vegetale e/o zootecnica) sono tenuti alla compilazione delle "informazioni relative alla posizione nel sistema di controllo" (pagina 1 di 9), della sezione A e/o B (pagina 2 di 9 e/o 3 di 9), della sezione E (pagina 7 di 9), della sezione F (pagina 8 di 9), della sezione G (pagina 9 di 9), della "dichiarazione di impegno" e della "richiesta all'Organismo di controllo" (pagina 6 di 9).

Gli operatori che effettuano attività di preparazione alimentare sono tenuti alla compilazione delle "informazioni relative alla posizione nel sistema di controllo" (pagina 1 di 9), della sezione C (pagina 4 di 9), della sezione F (pagina 8 di 9), della "dichiarazione di impegno" e della "richiesta all'Organismo di controllo" (pagina 6 di 9).

Gli operatori che effettuano attività di importazione da paesi terzi sono tenuti alla compilazione delle "informazioni relative alla posizione nel sistema di controllo" (pagina 1 di 9), della sezione D (pagina 5 di 9), della sezione F (pagina 8 di 9), della "dichiarazione di impegno" e della "richiesta all'Organismo di controllo" (pagina 6 di 9).

Qualora un operatore eserciti più di una delle attività sopradescritte è tenuto alla compilazione delle sezioni specifiche di ciascuna attività.

Si precisa che il produttore, preparatore dei soli prodotti ottenuti dalla propria azienda, è da considerarsi "produttore" ed in quanto tale dovrà compilare le sole sezioni relative a tale attività.

Alla notifica che va inviata all'Organismo di controllo deve essere allegata la seguente documentazione:

a) produttori agricoli:
1 - planimetria catastale dell'azienda al massimo in scala 1:10.000, con evidenziati i confini aziendali (o con evidenziati i siti degli apiari ricorrenti o fissi per gli allevamenti apistici);
2 - planimetria delle strutture e dei locali adibiti allo stoccaggio, magazzinaggio, conservazione, preparazione
3 - certificati e visure catastali relative ai terreni ed ai fabbricati in possesso o nella disponibilità dell'operatore e connessi all'attività produttiva;
4 - copia dei titoli di possesso o disponibilità di terreni o fabbricati gestiti dall'operatore;
5 - copia delle autorizzazioni sanitarie necessarie o copia della loro richiesta all'autorità competente;
6 - copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA;

b) produttori con attività di allevamento, oltre alla documentazione citata al punto a, anche la seguente:
1 – planimetrie dei locali di stabulazione, allevamento, mungitura, etc.;
2 – programma di utilizzo delle deiezioni zootecniche
3 – piano di gestione dell'allevamento

c) preparatori alimentari
1 – planimetrie degli stabilimenti e degli impianti
2 – copia dell'autorizzazione sanitaria

Nel dettaglio, al punto b 2 si richiama il *Programma di utilizzo delle deiezioni zootecniche (all. I, par. 7 Reg. CEE 2092/91).*

Tale Programma di utilizzo delle deiezioni zootecniche (PUDZ) deve contenere le seguenti informazioni:
- i dati identificativi dell'operatore e dell'unità produttiva;
  - la previsione del quantitativo di deiezioni zootecniche prodotte annualmente;
  - le modalità di gestione delle deiezioni zootecniche;
  - la descrizione tecnica dei siti di accumulo, comprendente la loro capacità;
  - il periodo massimo di accumulo;
  - le tipologie di prodotto ottenuto dalla gestione delle deiezioni zootecniche aziendali;
  - la definizione delle quantità medie di N totale, nitrico ed ammoniacale presenti nelle varie tipologie di prodotto derivanti dalla gestione aziendale delle deiezioni e destinate allo spargimento;
  - un piano di spargimento che preveda la quantità di deiezioni annue sparse per appezzamento in funzione delle colture praticate e della rotazione adottata e degli apporti di eventuali altri fertilizzanti.
  - La densità di animali in allevamento in rapporto alla SAU aziendale tale da non superare il limite massimo di 170kg di N per ettaro;
  - l'eventuale surplus aziendale e la sua destinazione;
  - copia di eventuali accordi formali con aziende biologiche e non destinatarie del suddetto surplus di deiezioni.

Successivamente le annotazioni relative alla quantità e destinazione delle deiezioni fuori dell'unità produttiva sono da registrarsi nel registro di vendita.
Le annotazioni relative alle quantità delle deiezioni impiegate all'interno dell'unità produttiva sono da registrarsi nel registro delle materie prime.

il PUDZ dovrà essere aggiornato quando ricorrano i casi di obbligatorietà della variazione del PAP zootecnico.
In caso di modifica il nuovo PUDZ deve essere inviato entro 15 giorni all'organismo di controllo e deve essere firmato dall'operatore biologico o da un suo delegato e da un tecnico agricolo di sua fiducia.

Nel caso esistano normative regionali in materia di gestione delle deiezioni zootecniche e dei relativi reflui si fa riferimento ai relativi elaborati e programmi.

Al punto b 3 si richiama il *Piano di gestione dell'allevamento*

Il Piano di gestione dell'allevamento deve essere composto da i seguenti documenti :

1. *Programma di reperimento degli alimenti*

Il Programma di reperimento degli alimenti deve contenere:
- la specifica dei tipi di alimento, di foraggio e di mangime utilizzati nel corso dell'anno, suddivisi per provenienza, intesa come aziendale, da aziende sottoposte a controllo ai sensi del Reg. CEE n°2092/91 o da aziende convenzionali, e quantità in unità di peso della sostanza secca, compresi eventuali additivi, ausiliari ed integratori indicati nell'All. II, parte C e D del Reg. CE n°2092/91 modificato dal Reg. CE n°1804/99;
- le schede di composizione della razione giornaliera tipo per categoria di animali in allevamento, indicanti le formule, il rapporto foraggio/concentrati e le percentuali di alimento in base alla provenienza espresse in sostanza secca ingerita annualmente, secondo le indicazioni dell'All. I, lett. B, par. 4, compresi eventuali additivi, ausiliari ed integratori indicati nell'All. II, parte C e D del Reg. CE n°2092/91 modificato dal Reg. CE n°1804/99;
- un piano di utilizzazione dei pascoli nella disponibilità dell'azienda.

Nel caso degli allevamenti apistici l'allevatore dovrà indicare i prodotti utilizzati e le modalità applicate per la nutrizione degli alveari.

Nel caso degli allevamenti apistici l'allevatore dovrà indicare i prodotti utilizzati e le modalità applicate per la nutrizione delle famiglie.

2. *Programma di gestione della rimonta e della riproduzione*
   Il Programma di gestione deve contenere:

- La previsione della quota di rinnovo e la sua provenienza (biologica e/o convenzionale), la quota di rimonta di provenienza interna od esterna per le fattrici (bovini, bufalini, equini, suini, ovicaprini, avicoli e cunicoli) per i riproduttori ed in generale il rinnovo dei soggetti in produzione (suini, avicoli e cunicoli);
- la previsione di eventuali cambi di razza allevata e/o di indirizzo produttivo;

Per gli allevamenti apistici in tale programma dovranno essere illustrate le scelte ed i programmi aziendali per quanto riguarda la gestione degli alveari, il loro rinnovo, le eventuali acquisizioni ed il programma dell'eventuale conversione della cera dei favi del nido con cera di provenienza aziendale o extraaziendale

Tale Programma deve essere aggiornato nel caso del verificarsi delle condizioni di variazione del PAP di produzione zootecnica nei tempi e modi indicati per la variazione di quest'ultimo.

3. *Piano sanitario*
   Il Piano sanitario deve contenere:

- l'indicazione della tipologia e della tempistica di attuazione delle misure generali strutturali preventive e di ordine veterinario da attuarsi per il raggiungimento della conformità al Reg. CE n°1804/99 al massimo entro i termini delle deroghe previste dal Regolamento stesso;
- l'indicazione e la tipologia delle misure generali di profilassi obbligatoria;
- l'indicazione dell'uso di prodotti fitoterapici e/o omeopatici, di oligoelementi e di prodotti elencati nell'allegato II, parte C, sezione 3, del Reg. CEE n°2092/91, così come modificato dal Reg. CE n°1804/99.

In conseguenza dell'ingresso nel sistema di controllo, tali elaborati (**a. e b.**1, **b.**2, **b.**3) devono tener conto delle **misure concrete** indicate dall'organismo di controllo a seguito della prima visita ispettiva anche per quanto riguarda l'applicazione delle eventuali **deroghe** previste dal Reg. CE n°1804/99 e delle osservazioni emergenti dalle ispezioni annuali e periodiche.
Pertanto il Piano sanitario dovrà essere aggiornato ogni qual volta intervengano tali indicazioni, riportando i provvedimenti che si ritiene di attuare e la tempistica della loro realizzazione.
I documenti di cui sopra sono sottoscritti dall'operatore e da un tecnico agricolo di sua fiducia.

Note esplicative per la compilazione del modulo di notifica

"INFORMAZIONI RELATIVE ALLA POSIZIONE NEL SISTEMA DI CONTROLLO" (PAGINA 1 DI 9)

Riquadro 1: Informazioni relative al sistema di controllo.

Categoria di attività: barrare con una X una o più caselle a seconda della categoria di appartenenza. Nella fattispecie si intende per:

- ✓ *Produttore: colui che produce e/o raccoglie prodotti spontanei ed eventualmente prepara i prodotti provenienti dalla propria azienda;*
- ✓ *Preparatore: colui che nell'esercizio dell'attività di impresa esercita una attività di trasformazione, condizionamento, confezionamento, imballaggio, etichettatura e conservazione sia di prodotti vegetali che animali di origine extra aziendale;*
- ✓ *Importatore: colui che importa ai sensi dell'art. 11 del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.*

Tipo di notifica: barrare la casella relativa a prima notifica o a notifica di variazione.

Cause di variazione: nel caso di compilazione di notifica di variazione, barrare le caselle relative alle cause di variazione.

Riquadro 2: Denominazione operatore (dichiarante)

Barrare la casella relativa alla tipologia della ragione sociale dell'operatore (ditta individuale, società, cooperativa).
Indicare il codice fiscale, il numero di partita IVA e la ragione sociale. In caso di persona fisica indicare inoltre il comune, la sigla della provincia, il sesso e la data di nascita.

Riquadro 3: Domicilio o sede sociale.

Compilare indicando le informazioni richieste.

Riquadro 4: Rappresentante legale.

Se nel riquadro 2 sono state riportate le informazioni relative ad un operatore avente personalità giuridica, questo riquadro deve essere compilato con le informazioni richieste.

Riquadro 5: OdC prescelto.

Indicare uno o più Organismi di Controllo e barrare i codici relativi alle attività poste sotto il controllo di quell'Organismo (per i codici si veda anche il riquadro 1).

SEZIONE A: "PRODUZIONI VEGETALI" (PAGINA 2 DI 9).

Riquadro 1:Informazioni riepilogative.

Compilare, riportando i dati richiesti, solo se le informazioni sono diverse da quelle riportate nei riquadri 2 e 3 delle "informazioni relative alla posizione nel sistema di controllo" (pagina 1 di 9).

Riquadro 2: Informazioni relative alla superficie aziendale.

Indicare la superficie totale aziendale (sommatoria di tutte le superfici condotte dell'operatore a qualsiasi titolo, qualunque esso sia – proprietà, affitto, comodato, altre forme, etc) in ettari ed are. La superficie totale aziendale risulta inoltre dalla sommatoria delle superfici a bosco, della Superficie Agricola Utilizzata (SAU) e delle tare improduttive.
Indicare la superficie a bosco in ettari ed are.
Indicare la superficie delle tare improduttive (strade, fossi, corti, fabbricati, macereti, pietraie, ecc.) in ettari ed are.
Indicare la Superficie Agricola Utilizzata (SAU), che comprende anche le superfici produttive temporaneamente non coltivate, in ettari ed are; indicare inoltre la parte di SAU destinata a prati permanenti e/o a prati/pascoli in ettari ed are.
Della S.AU deve essere inoltre suddivisa la superficie tra superficie convenzionale, in conversione e biologica, riportando i dati relativi in ettari ed are.

Riquadro 3: Produzioni vegetali aziendali; indirizzo produttivo.

Barrare con una X prima la casella corrispondente all'indirizzo produttivo generale (es. cerealicolo, orticolo, ecc.) poi, se presente, il tipo di coltura praticato all'interno dell'indirizzo generale.
Di ognuna delle voci specificate, sia dove è presente il solo indirizzo generale, sia dove è presente anche il tipo di coltura specifico, barrare con una X il riquadro corrispondente ad una delle colonne relative al metodo di produzione (biologico o convenzionale).

Riquadro 4: Strutture di stoccaggio e preparazione.

Barrare con una X ogni casella corrispondente ad una o più delle strutture presenti in azienda. Nel caso si ricorra alla voce "altro", indicare anche brevemente, di cosa si tratta. A lato di ogni riquadro riempito nella colonna di sinistra, indicare se le strutture sono utilizzate per prodotti da agricoltura biologica o convenzionale, barrando con una X la colonna corrispondente.

Riquadro 5: Informazioni riepilogative delle attività connesse alle produzioni vegetali.

Si provvede a barrare con una X prima ciascuna delle caselle poste a lato della voce in grassetto che sia di eventuale interesse. Fatto ciò, si barra, sempre con una X, la voce o le voci collegate al tipo di produzione o trasformazione inerente ciascun comparto o indirizzo produttivo presente in azienda. Es, se l'indirizzo produttivo aziendale è: ortofrutticoli, nella colonna sottostante si barra con una X il tipo di produzione o di trasformazione ad essi collegato (freschi, conserve vegetali, conservazione, confezionamento); se è: oleicolo, la voce da barrare successivamente, sarà scelta tra: conserve vegetali, estrazione olio, imbottigliamento. E così via.

LA "SEZIONE A" VA INTEGRATA CON LE SEZIONI E (PAGINA 7 DI 9), F (PAGINA 8 DI 9) E G (PAGINA 9 DI 9). PER LE ISTRUZIONI RELATIVE ALLA COMPILAZIONE DELLE SUDDETTE SEZIONI E, F e G SI RIMANDA ALLE ISTRUZIONE PER LA COMPILAZIONE DELLE RELATIVE SEZIONI DI CUI ALL'ALLEGATO V.I DEL DEC. LGS N.220/95.

SEZIONE B: PRODUZIONI ZOOTECNICHE (PAGINA 3 DI 9).

Riquadro 1: Informazioni riepilogative.

Compilare, riportando i dati richiesti, solo se le informazioni sono diverse da quelle riportate nei riquadri 2 e 3 delle "informazioni relative alla posizione nel sistema di controllo" (pagina 1 di 9).
Indicare comunque il codice ASL dell'allevamento e il numero totale delle unità di produzione zootecnica.

Riquadro 2: Informazioni riepilogative dell'attività di allevamento.

Nella parte sinistra del riquadro si riporta, tradotto in UBA secondo le apposite tabelle di conversione, il numero di capi allevati, specie per specie, suddivisi tra allevamento biologico e convenzionale. Nel caso si tratti di api, si riporta il numero delle famiglie. Alla fine si riportano i totali in UBA.
Nella parte destra del riquadro (indirizzo produttivo), in corrispondenza di ogni specie allevata, così come riportato nella parte sinistra, si barra con una X la casella corrispondente a ciascun indirizzo produttivo, specificando nel caso si debba ricorrere alla voce "altro".
Indicare infine il totale delle UBA aziendali, il numero totale delle famiglie per le api e il rapporto UBA per ettaro di SAU.

Riquadro 3:Informazioni riepilogative delle attività connesse alle produzioni zootecniche.

In questo riquadro viene fatta una suddivisione che ha come riferimento i possibili indirizzi produttivi praticati nella azienda zootecnica e per ciascuno di essi i possibili diversi prodotti ottenuti, per tipo di conservazione, lavorazione od altro.
Barrare con una X la o le caselle corrispondenti alla o alle particolari attività svolte.

SEZIONE C. PREPARAZIONI ALIMENTARI (PAGINA 4 DI 9).

Riquadro 1:Informazioni riepilogative dell'attività di preparazione.

Compilare, riportando i dati richiesti, solo se le informazioni sono diverse da quelle riportate nei riquadri 2 e 3 delle "informazioni relative alla posizione nel sistema di controllo" (pagina 1 di 9).

Riquadro 2. Informazioni riepilogative della tipologia delle attività di preparazione alimentare.

Questa parte contiene, in neretto, una prima grossa suddivisione per settore di provenienza (materia prima vegetale o animale, industria dolciaria, ecc.). All'interno di questa suddivisione sono riportate le possibili tipologie di lavorazione: barrare con una X la o le tipologie presenti in azienda nella colonna riferita, a seconda dei casi, a lavorazioni in conto proprio o in conto terzi.

Riquadro 3. Caratterisitiche della specifica attività di preparazione.

Per ognuna delle tipologie di lavorazione identificate nel riquadro 2 compilare un riquadro 3

SEZIONE D. ATTIVITA' D'IMPORTAZIONE (PAGINA 5 DI 9).

Riquadro 1. Centro di ricevimento.

Compilare, riportando i dati richiesti, solo se le informazioni sono diverse da quelle riportate nei riquadri 2 e 3 delle "informazioni relative alla posizione nel sistema di controllo" (pagina 1 di 9).

Riquadro 2. Tipologia prodotti importati.

Barrare con una X la casella o le caselle corrispondenti al o ai tipi di prodotti che vengono importati.

Riquadro n 3. Tipologia strutture di ricevimento.

Barrare con una X la o le voci corrispondenti alle strutture di ricevimento presenti nel centro, specificando nel caso si tratti di "altro".

DICHIARAZIONE DI IMPEGNO E RICHIESTA ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO (PAG. 6 DI 9).

Compilare in ogni parte, apporre data e firma in originale su ogni modulo da spedire.

MODULISTICA RELATIVA AL CONTROLLO DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE BIOLOGICHE

1. Documenti aziendali a completamento del modello di notifica

A completamento della notifica relativa alla produzione zootecnica, ai sensi dell'allegato I del Reg. CE n°2092/91, così come modificato dal Reg. CE n°1804/99 e dal Reg. CE n°1073/00, l'operatore è tenuto ad inviare all'organismo di controllo prescelto i seguenti documenti:

a. *Programma di utilizzo delle deiezioni zootecniche*

il Programma di utilizzo delle deiezioni zootecniche (PUDZ) deve contenere le seguenti informazioni:

- i dati identificativi dell'operatore e dell'unità produttiva;
- la previsione del quantitativo di deiezioni zootecniche prodotte annualmente;
- le modalità di gestione delle deiezioni zootecniche;
- la descrizione tecnica dei siti di accumulo, comprendente la loro capacità;
- il periodo massimo di accumulo;
- le tipologie di prodotto ottenuto dalla gestione delle deiezioni zootecniche aziendali;
- la definizione delle quantità medie di N totale, nitrico ed ammoniacale presenti nelle varie tipologie di prodotto derivanti dalla gestione aziendale delle deiezioni e destinate allo spargimento;
- un piano di spargimento che preveda la quantità di deiezioni annue sparse per appezzamento in funzione delle colture praticate e della rotazione adottata e degli apporti di eventuali altri fertilizzanti.
- La densità di animali in allevamento in rapporto alla SAU aziendale tale da non superare il limite massimo di 170kg di N per ettaro;
- l'eventuale surplus aziendale e la sua destinazione;
- copia di eventuali accordi formali con aziende biologiche e non destinatarie del suddetto surplus di deiezioni.

Successivamente le annotazioni relative alla quantità e destinazione delle deiezioni fuori dell'unità produttiva sono da registrarsi nel registro di vendita.
Le annotazioni relative alle quantità delle deiezioni impiegate all'interno dell'unità produttiva sono da registrarsi nel registro delle materie prime.

il PUDZ dovrà essere aggiornato quando ricorrano i casi di obbligatorietà della variazione del PAP zootecnico.
In caso di modifica il nuovo PUDZ deve essere inviato entro 15 giorni all'organismo di controllo e deve essere firmato dall'operatore biologico o da un suo delegato e da un tecnico agricolo di sua fiducia.

Nel caso esistano normative regionali in materia di gestione delle deiezioni zootecniche e dei relativi reflui si fa riferimento ai relativi elaborati e programmi.

b. *Piano di gestione dell'allevamento*

Il Piano di gestione dell'allevamento deve essere composto da i seguenti documenti :

1. *Programma di reperimento degli alimenti*
   Il Programma di reperimento degli alimenti deve contenere:
   - la specifica dei tipi di alimento, di foraggio e di mangime utilizzati nel corso dell'anno, suddivisi per provenienza, intesa come aziendale, da aziende sottoposte a controllo ai sensi del Reg. CEE n°2092/91 o da aziende convenzionali, e quantità in unità di peso

della sostanza secca, compresi eventuali additivi, ausiliari ed integratori indicati nell'All. II, parte C e D del Reg. CE n°2092/91 modificato dal Reg. CE n°1804/99;

- le schede di composizione della razione giornaliera tipo per categoria di animali in allevamento, indicanti le formule, il rapporto foraggio/concentrati e le percentuali di alimento in base alla provenienza espresse in sostanza secca ingerita annualmente, secondo le indicazioni dell'All. I, lett. B, par. 4, compresi eventuali additivi, ausiliari ed integratori indicati nell'All. II, parte C e D del Reg. CE n°2092/91 modificato dal Reg. CE n°1804/99;
- un piano di utilizzazione dei pascoli nella disponibilità dell'azienda.

Nel caso degli allevamenti apistici l'allevatore dovrà indicare i prodotti utilizzati e le modalità applicate per la nutrizione degli alveari.

Nel caso degli allevamenti apistici l'allevatore dovrà indicare i prodotti utilizzati e le modalità applicate per la nutrizione delle famiglie.

2. *Programma di gestione della rimonta e della riproduzione*

   Il Programma di gestione deve contenere:
   - La previsione della quota di rinnovo e la sua provenienza (biologica e/o convenzionale), la quota di rimonta di provenienza interna od esterna per le fattrici (bovini, bufalini, equini, suini, ovicaprini, avicoli e cunicoli) per i riproduttori ed in generale il rinnovo dei soggetti in produzione (suini, avicoli e cunicoli);
   - la previsione di eventuali cambi di razza allevata e/o di indirizzo produttivo;

Per gli allevamenti apistici in tale programma dovranno essere illustrate le scelte ed i programmi aziendali per quanto riguarda la gestione degli alveari, il loro rinnovo, le eventuali acquisizioni ed il programma dell'eventuale conversione della cera dei favi del nido con cera di provenienza aziendale o extraaziendale

Tale Programma deve essere aggiornato nel caso del verificarsi delle condizioni di variazione del PAP di produzione zootecnica nei tempi e modi indicati per la variazione di quest'ultimo.

3. *Piano sanitario*

   Il Piano sanitario deve contenere:
   - l'indicazione della tipologia e della tempistica di attuazione delle misure generali strutturali preventive e di ordine veterinario da attuarsi per il raggiungimento della conformità al Reg. CE n°1804/99 al massimo entro i termini delle deroghe previste dal Regolamento stesso;
   - l'indicazione e la tipologia delle misure generali di profilassi obbligatoria;
   - l'indicazione dell'uso di prodotti fitoterapici e/o omeopatici, di oligoelementi e di prodotti elencati nell'allegato II, parte C, sezione 3, del Reg. CEE n°2092/91, così come modificato dal Reg. CE n°1804/99.

In conseguenza dell'ingresso nel sistema di controllo, tali elaborati (**a.** e **b.**1, **b.**2, **b.**3) devono tener conto delle **misure concrete** indicate dall'organismo di controllo a seguito della prima visita ispettiva anche per quanto riguarda l'applicazione delle eventuali **deroghe** previste dal Reg. CE n°1804/99 e delle osservazioni emergenti dalle ispezioni annuali e periodiche.
Pertanto il Piano sanitario dovrà essere aggiornato ogni qual volta intervengano tali indicazioni, riportando i provvedimenti che si ritiene di attuare e la tempistica della loro realizzazione.
I documenti di cui sopra sono sottoscritti dall'operatore e da un tecnico agricolo di sua fiducia.

2. Modulistica Aziendale relativa all'allevamento

Nel caso di allevamenti dotati del registro aziendale previsto dall'art. 3 del DPR 30/04/96 n°317, relativo al regolamento recante norme per l'attuazione della Dir. 92/102/CEE inerente alla identificazione ed alla registrazione degli animali, questo è da ritenersi valido ed utilizzabile ai fini del controllo ma non esaustivo nelle informazioni.

Ove mancasse il registro aziendale, previsto dall'art. 3 del DPR n°317/96, questo è sostituito dal **registro di stalla**.
Il registro di stalla è composto da:

- un foglio introduttivo, controfirmato dal responsabile dell'organismo di controllo o da suo delegato, in cui siano indicati:
  - la denominazione dell'operatore;
  - la denominazione dell'unità produttiva;
  - un riepilogo generale del numero dei capi suddivisi per categoria[1];
  - i dati relativi ai singoli animali:
    - data di nascita e data di acquisto;
    - periodo di conversione (se del caso);
    - data o periodo di svezzamento (se nota);
    - numero o sigla di identificazione di cui al DPR n°317/96;
    - destinazione produttiva
    - il carico e lo scarico di singoli capi nel corso del periodo di allevamento con l'eventuale riferimento al documento fiscale di trasporto o di vendita o al modello 4 di cui all'allegato IV del DPR n°317/96;
  - i dati relativi ai lotti di animali in allevamento:
    - numero di capi iniziale e il numero di codice identificativo del lotto ;
    - destinazione produttiva;
    - data o periodo di nascita e/o di acquisto o l'eventuale riferimento al documento fiscale di vendita;
    - periodo di svezzamento (per i mammiferi);
    - periodo di conversione (se del caso);
    - data di inizio dell'allevamento o dell'ingresso in produzione;
    - il carico e lo scarico di singoli capi nel corso del periodo di allevamento con l'eventuale riferimento al documento fiscale di trasporto o di vendita o al modello 4 di cui all'allegato IV del DPR n°317/96;

In ogni caso il registro aziendale previsto dall'art. 3 del DPR n°317/96 deve essere integrato delle ulteriori notizie richieste.

Per l'aggiornamento sia del registro aziendale sia del registro di stalla valgono le disposizioni dell'art. 3 del DPR n°317/96.
Per quanto riguarda gli allevamenti di volatili e cunicoli l'aggiornamento deve essere almeno quindicinale.

---

[1] Vedi categorie della tabella di conversione UBA (all. VII del Reg. CEE n°2092/91, modificato dal Reg. CE n°1804/99) .

Nel caso degli allevamenti apistici presso l'azienda dovrà essere tenuto un registro apposito, il **Registro Annuale delle Postazioni**, RAP, nel quale l'apicoltore annota:

- la dislocazione degli apiari specificando la località, il comune e la provincia;
- la loro consistenza in numero di alveari;
- la data e le modalità di trasporto;
- il periodo indicativo di permanenza nella postazione;
- la tipologia di prodotto che si intende conseguire.
- Il periodo di conversione (se del caso);
- la data e tipologia dei trattamenti sanitari effettuati per ogni singolo lotto;
- il carico e lo scarico di apiari o singole famiglie d'api nel corso del periodo di allevamento con l'eventuale riferimento al documento fiscale di vendita.

Tale RAP deve essere aggiornato quindicinalmente durante il periodo produttivo ed è accompagnato dalla cartografia relativa ad ogni singola postazione e deve essere sempre a disposizione dell'organismo di controllo.

Profilassi e cure veterinarie

Le azienda devono essere in possesso della documentazione prevista dal D.Lgs. 27/01/92 n°119 sufficiente per il controllo della profilassi e delle cure veterinarie.

Nel caso in cui non si ricada nel rispetto del D.Lgs. n°119/92 per ogni animale o per ogni lotto o apiario (o gruppo, alveare o singoli animali facenti parte del lotto) dovrà essere presente un foglio contenente i dati sanitari e le annotazioni veterinarie.

Tale foglio dovrà quantomeno contenere le seguenti informazioni:

- diagnosi della patologia;
- data di inizio profilassi;
- tipo di prodotto medicinale utilizzato, con specifica dei principi attivi;
- posologia e metodo di somministrazione seguite;
- durata del trattamento;
- tempo di sospensione se stabilito dalla legge.

In tali documenti dovranno annotarsi inoltre i trattamenti con medicinali allopatici, i trattamenti obbligatori di eradicazione e le cure antiparassitarie e le vaccinazioni, seguendo le stesse modalità di annotazione ed applicando, se del caso, i provvedimenti di cui all'All. I, parte B punto 5.8.

Per l'allevamento apistico in caso di trattamenti allopatici devono essere inoltre annotate le indicazioni relative all'isolamento degli alveari trattati e il successivo periodo di riconversione con sostituzione dei favi del nido.

In ogni caso è necessaria la supervisione di un veterinario che dovrà attestare la necessità del trattamento attraverso apposita ricettazione che deve essere conservata presso l'azienda per un periodo minimo di cinque anni.

3. Identificazione degli animali

Tutti gli animali o gli apiari allevati in una unità produttiva condotta secondo il metodo biologico devono essere identificati e identificabili:
- i bovini, i bufalini, gli equini da carne, i suini, gli ovicaprini da latte, gli ovicaprini da carne sono identificati singolarmente;
- gli avicoli da carne (gallinacei, anatidi, colombi), gli avicoli da uova (gallinacei ed anatidi) ed i volatili in genere possono essere identificati o per inanellamento o per lotto di animali omogenei per età o periodo di nascita e categoria produttiva, a seconda del loro numero e delle dimensioni gestionali dell'azienda;
- i cunicoli sono identificati per lotto di animali omogenei per età o periodo di nascita e categoria produttiva;
- gli apiari, individuati come gruppo di singoli alveari collocati in una postazione, formano un lotto.

Strumenti di identificazione degli animali

Gli strumenti di identificazione degli animali sono i seguenti:
1. marchi auricolari per le specie bovina, bufalina, ed ovicaprina;
2. anelli o lotto per gli avicoli, i volatili in genere ed i conigli;
3. tatuaggi per la specie suina, gli ovicaprini;
4. marchiatura con vernice o con apposizione di targhette per le arnie degli apiari;

Nei casi di cui ai numeri **1.** e **3.** sono da ritenersi valide le indicazioni di cui agli allegati I, II e III del suddetto DPR 30/04/96 n°317.

Per gli ovicaprini non sono valide le disposizioni di cui alla lettera b) dell'art. 6 del citato DPR n°317/96 relativamente alla possibilità di non identificare gli animali se inviati al macello prima dei sessanta giorni di vita. In tal caso gli animali sono identificati per lotto omogeneo, per età e categoria produttiva.

Nel caso di cui al numero **2.** l'identificazione è effettuata attraverso o un anello non modificabile, da applicare ad ogni individuo al più tardi alla quinta settimana di vita e comunque prima di ogni eventuale vendita o attraverso la costituzione di un lotto di animali omogenei per età, periodo di nascita e categoria produttiva.

L'anello deve riportare le seguenti indicazioni che devono risultare chiaramente leggibili:
- la sigla **IT**;
- il codice aziendale assegnato dall'ASL;
- il numero del lotto.

Nel caso di cui al numero **4.** ogni gruppo di alveari collocati in una medesima postazione formano un apiario e questo è equivalente ad un lotto, l'identificazione è effettuata attraverso la marchiatura con vernice o con apposizione di targhette sulle arnie. Il contrassegno deve riportare in maniera chiaramente leggibile:
- la sigla **IT**;
- il codice aziendale assegnato dal soggetto individuato dalla normativa regionale vigente in materia, se esistente, ovvero dall'organismo di controllo;

Modalità di utilizzo degli strumenti di identificazione

Per quanto riguarda le modalità di utilizzo degli strumenti di identificazione si rimanda agli articoli. 4, 5, 6, 7 8, 9, 10 e 11 del DPR n°317/96, tranne che per quanto riguarda la lettera b dell'art. 6 come precedentemente indicato.

5. Programma annuale di produzione zootecnica (PAP)

In analogia con il modello PAP per le produzioni vegetali, di cui all'allegato V.2 del D.Lgs. n°220/95, l'operatore deve compilare annualmente un programma di produzione relativo alle produzioni zootecniche. In particolare il modello di PAP di produzione zootecnica deve contenere:
- i dati identificativi dell'operatore e dell'unità produttiva;
- il numero di capi o lotti per categoria o di apiari;
- la previsione di produzione per tipologia di prodotto in unità di numero, peso o capacità.

Per gli allevamenti apistici il PAP deve indicare le postazioni su cui si intende operare e deve essere completato dalla cartografia relativa agli appostamenti non preventivamente indicati al momento della notifica.

Il PAP di produzione zootecnica deve essere redatto all'inizio di ogni anno e deve essere firmato dall'operatore biologico. Il P.A.P. di produzione zootecnica è inviato dall'operatore all'organismo di controllo entro il 31 gennaio di ogni anno.

Tranne che per gli allevamenti apistici, si ritiene obbligatoria la variazione del PAP nei seguenti casi:
- cambio di indirizzo produttivo;
- cambio di specie o di razza allevate;
- variazione di almeno il 10% in più o in meno del numero di capi o della quantità delle produzioni previste, con riferimento ad una singola operazione.

Per gli allevamenti apistici, qualora ci si avvalga di una postazione non prevista nel PAP questa va notificata all'organismo di controllo entro 7 giorni dalla sua occupazione.

La notifica della variazione del PAP di produzione zootecnica all'organismo di controllo da parte dell'operatore deve avvenire entro 15 giorni dal verificarsi della variazione stessa.

5. Registri aziendali di contabilità

Come previsto dal parag. 2 della lett. A.2 dell'All. III del Reg. CEE n°2092/91, così come modificato dal Reg. CE n°1804/99, sono da applicarsi i par. 4, 5, 6, 7 e 8 della Lett. A.1 dello stesso allegato per quanto riguarda la tenuta dei registri aziendali di contabilità. Nella fattispecie si indicano i seguenti documenti:

a) operazioni di produzione

1. *registro materie prime*, nel quale devono essere annotati:
   - origine;
   - natura;
   - quantità;
   - impiego produttivo;

   di ogni materiale, materia prima, mezzo tecnico, coadiuvante ecc., che entra nel ciclo produttivo aziendale sia di origine extra aziendale che di origine aziendale.

2. *registro vendita*, nel quale devono essere annotati
   - natura;

- quantità;
- riferimento ai documenti contabili o fiscali;

di ogni materiale, prodotto, anche trasformato, che siano di origine aziendale e che escano dal ciclo produttivo.

Nel caso di acquisto o vendita di animali o lotti di animali, i due registri sopra indicati possono essere sostituiti dal registro aziendale previsto dall'art. 3 del DPR n°317/96 o dal registro di stalla o dal RAP.

b) operazioni di preparazione

3. *registro preparazione prodotti*, nel quale devono essere annotati:
   - prodotti o materie prime di origine aziendale o extra aziendale in ingresso nel ciclo di preparazione, compresi gli ingredienti, additivi e adiuvanti di fabbricazione detenuti dall'unità produttiva, dei quali deve indicarsi:
     - origine;
     - natura;
     - quantità;
   - prodotti o lotti di produzione in uscita:
     - origine;
     - natura, compresa la composizione dei prodotti finali;
     - quantità
     - riferimento ai documenti contabili o fiscali.

Nel caso in cui un materiale sia utilizzato in entrambe le operazioni sarà annotato nei registri relativi all'uso più frequente.

c) operazioni di etichettatura

4. *registro etichettatura*, nel quale deve essere annotato il carico e lo scarico delle etichette, fascette, cartoncini, nastri e quant'altro sia utilizzato per identificare i prodotti aziendali che riporti le diciture relative al metodo di produzione biologico.

I registri sopra indicati possono essere tenuti sia su supporto cartaceo che su supporto informatico. In quest'ultimo caso al momento dell'ispezione l'operatore avrà l'obbligo di mettere a disposizione dell'organismo di controllo una stampa aggiornata delle registrazioni, la quale dovrà essere vidimata dall'organismo di controllo.

In alternativa e per specifici settori (ad es. caseifici, salumifici, ecc.) sono inoltre utilizzabili ai fini del controllo del processo produttivo i registri obbligatori previsti dalla normativa vigente solo se presenti in azienda e che contengano le informazioni sopra indicate.

6. Modulistica di ispezione delle attività di allevamento

Prima relazione di ispezione

Secondo quanto previsto dall'All. III, lett. A.2, par. 1 del Reg. CEE n°2092/91, così come modificato dal Reg. CE n°1804/99, nella fase iniziale dell'applicazione del regime di controllo riguardante le produzioni animali l'operatore e l'organismo di controllo devono provvedere a compilare una *prima relazione di ispezione*.

Tale prima relazione di ispezione deve comprendere le seguenti informazioni:

1. Verifica del rapporto UBA/SAU, intendendo per SAU la superficie totale aziendale;

2. descrizione dettagliata dei locali di stabulazione, degli spiazzi liberi, dei parchetti all'aperto, ecc., indicante per ciascuna categoria di animali in allevamento il rapporto fra i capi e la

superficie disponibile oltre ai riferimenti alle denunce e relative autorizzazioni sanitarie necessarie;

3. descrizione delle condizioni di accesso e della tempistica d'uso dei pascoli nella disponibilità dell'azienda;

4. descrizione dettagliata dei locali adibiti al magazzinaggio o conservazione, al condizionamento, alla trasformazione delle materie prime e dei fattori produttivi, al confezionamento e/o imballaggio, nonché alla etichettatura ed alla macellazione e/o sezionamento se presenti, indicando per ciascuna struttura il riferimento alle autorizzazioni sanitarie;

5. descrizione dei processi produttivi aziendali suddivisi in elaborazione e/o trasformazione di mangimi e foraggi, preparazione di prodotti di origine aziendale, extra aziendale, ecc., contenente le seguenti informazioni:
   - individuazione del nome del responsabile della produzione;
   - obiettivo della lavorazione e prodotto finale;
   - descrizione delle singole fasi del processo:
     - modalità di arrivo materia prima aziendale o extra aziendale;
     - tipologia di movimentazione;
     - stoccaggio della materia prima;
   - descrizione ed individuazione della linea di trasformazione e lavorazione, completa della capacità lavorativa giornaliera;
   - eventuale modalità successiva di movimentazione;
   - individuazione di:
     - stoccaggio secondario dei prodotti aziendali;
     - celle di conservazione specificando per ogni tipologia l'eventuale numero identificativo e capacità;
     - silos di stoccaggio, specificando per ogni tipologia l'eventuale numero identificativo e capacità.

   Per ogni ambiente correlato al prodotto e/o alla linea di trasformazione deve specificarsi:
   - il riferimento alle eventuali autorizzazioni sanitarie;
   - la presenza di un sistema di autocontrollo dei punti critici sia ai fini della tutela igienico sanitaria, in quanto prevista dalla normativa verticale di settore (come ad es. il D.Lgs. n°123/99 per il settore della preparazione degli alimenti per gli animali, il DPR N°54/97 per il latte ed i suoi derivati ecc., nonché il D.Lgs. n°155/97 ove manchi tale normativa verticale di settore), sia ai fini della tracciabilità della filiera.

La relazione sopra illustrata deve essere sottoscritta dal tecnico ispettore e dall'operatore interessato.

6. A seguito della verifica della relazione di ispezione e delle eventuali osservazioni dell'ispettore sulla documentazione inviata dall'operatore in fase di notifica, l'organismo di controllo impartisce all'operatore **le misure concrete** per garantire il rispetto delle disposizioni del Reg. CEE n°2092/91 modificato dal Reg. CE n°1804/99 e dal Reg. CE n°1073/2000.

7. Controlli successivi

Verbale di ispezione

Successivamente l'organismo di controllo svolge i controlli di competenza applicando le procedure di controllo approvate ed in vigore in quel momento.

Nello specifico è comunque necessario che ogni ispettore, a fronte dei controlli svolti per l'assicurazione del mantenimento delle condizioni di conformità al Reg. CEE n°2092/91, così come modificato dal Reg. CE n°1804/99, debba redigere un verbale di ispezione nel quale:

- segnali le osservazioni sullo stato di attuazione delle misure concrete e dei provvedimenti individuati a seguito della prima visita ispettiva;
- annoti l'effettuazione gli eventuali prelievi di campioni;
- segnali le non conformità riscontrate.

Nel caso specifico degli allevamenti apistici durante l'ispezione l'ispettore dell'organismo di controllo può, con un preavviso di almeno 36 ore, richiedere di essere accompagnato dall'operatore o da suo delegato nelle postazioni degli apiari, al fine della verifica della compatibilità di questo con le caratteristiche consentite di cui all'allegato I, lettera C, paragrafo 4 del Reg. CEE n°2092/91, così come modificato dal Reg. CE n°1804/99.

Di tale verbale deve rimanere traccia in azienda mediante una copia debitamente firmata sia dall'ispettore che dall'operatore interessato.

00A11712

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(3651458/1) Roma, 2000 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10;**
- **presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale **n. 16716029.** Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 2000

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio e termine al 31 dicembre 2000
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 2000 e dal 1° luglio al 31 dicembre 2000

PARTE PRIMA - SERIE GENERALE E SERIE SPECIALI
Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:

- annuale	**L.**	**508.000**
- semestrale	**L.**	**289.000**

Tipo A1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:

- annuale	**L.**	**416.000**
- semestrale	**L.**	**231.000**

Tipo A2 - Abbonamento ai supplementi ordinari contenenti i provvedimenti non legislativi:

- annuale	**L.**	**115.500**
- semestrale	**L.**	**69.000**

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:

- annuale	**L.**	**107.000**
- semestrale	**L.**	**70.000**

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:

- annuale	**L.**	**273.000**
- semestrale	**L.**	**150.000**

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:

- annuale	**L.**	**106.000**
- semestrale	**L.**	**68.000**

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:

- annuale	**L.**	**267.000**
- semestrale	**L.**	**145.000**

Tipo F - *Completo.* Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e non legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (ex tipo F):

- annuale	**L.**	**1.097.000**
- semestrale	**L.**	**593.000**

Tipo F1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (escluso il tipo A2):

- annuale	**L.**	**982.000**
- semestrale	**L.**	**520.000**

Integrando con la somma di **L. 150.000** *il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 2000.*

Prezzo di vendita di un fascicolo separato della *serie generale*	**L.**	**1.500**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	**L.**	**1.500**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	**L.**	**2.800**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili,* ogni 16 pagine o frazione	**L.**	**1.500**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	**L.**	**1.500**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli, ogni 16 pagine o frazione	**L.**	**1.500**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	**L.**	**162.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**L.**	**1.500**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	**L.**	**105.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato	**L.**	**8.000**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 2000
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo (52 spedizioni raccomandate settimanali)	**L.**	**1.300.000**
Vendita singola: ogni microfiches contiene fino a 96 pagine di Gazzetta Ufficiale	**L.**	**1.500**
Contributo spese per imballaggio e spedizione raccomandata (da 1 a 10 microfiches)	**L.**	**4.000**

N.B. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%.

PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	**L.**	**474.000**
Abbonamento semestrale	**L.**	**283.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**L.**	**1.550**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, *nonché quelli di vendita dei fascicoli delle* annate arretrate, *compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono* raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale **n. 16716029** intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione dei dati riportati sulla relativa fascetta di abbonamento.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Ufficio abbonamenti	Vendita pubblicazioni	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 06 85082149/85082221	☎ 06 85082150/85082276	☎ 06 85082146/85082189	☎ 800-864035

L. 6.000